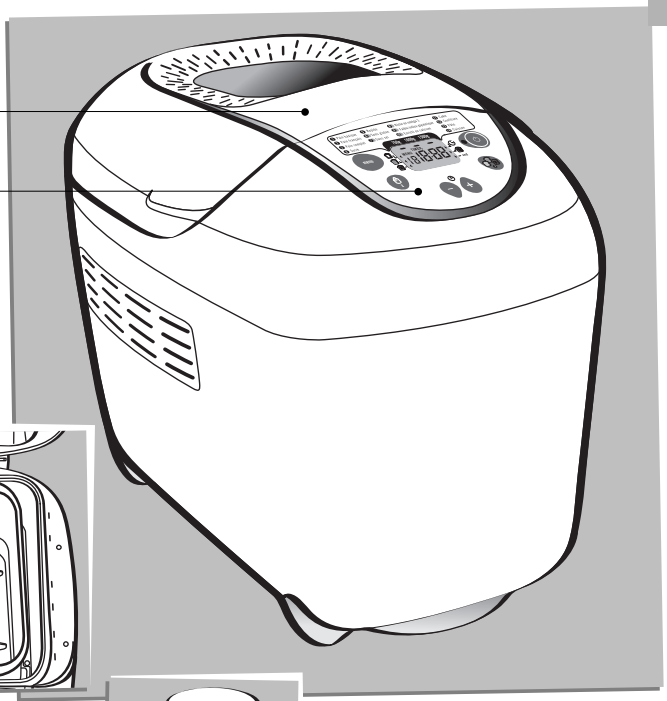
MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:58 Page1

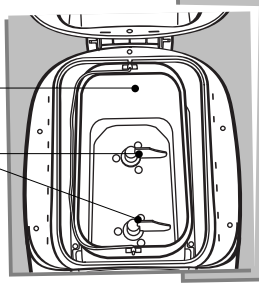
Moulinex home bread

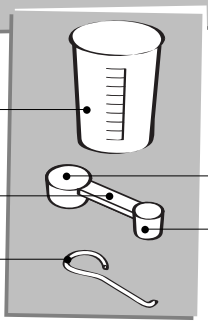
www.moulinex.com

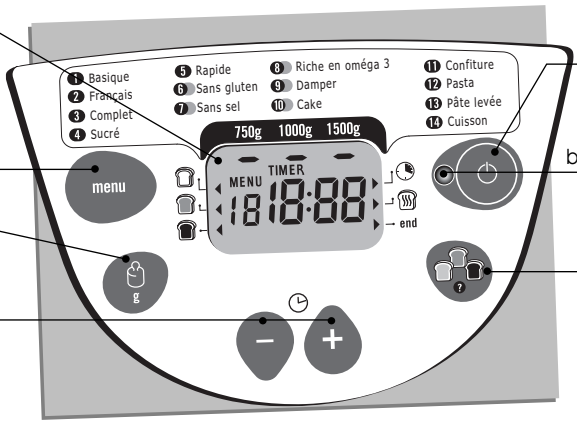
MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:58 Page2

DESCRIPTION






E - gobelet gradué
F - dosette double
G - accessoire "crochet"
pour retirer les mélangeurs
f1 - cuillère à soupe
f2 - cuillère à café



MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:58 Page4

CONSIGNES DE SECURITE

PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement…).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.
  Ne dépassez pas 1500 g de pâte au total.
  Ne dépassez pas 900 g de farine et 13 g de levure.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

INTRODUCTION

CONSEILS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR VOS PAINS

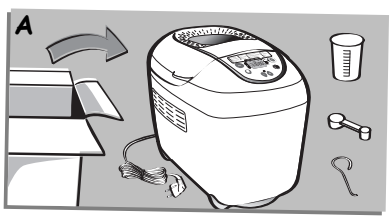
1. Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
2. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
   Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
3. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
4. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

ORDRE GÉNÉRAL À RESPECTER :

Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
Sel
Sucre
Farine première moitié
Lait en poudre
Ingrédients spécifiques solides
Farine deuxième moitié
Levure

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - ***A***.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.

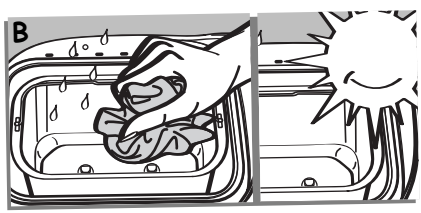


MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

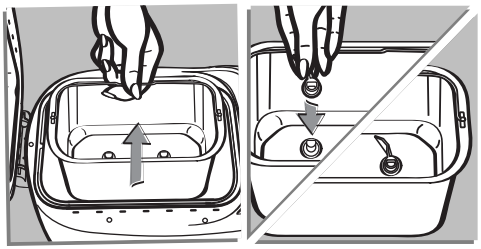
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

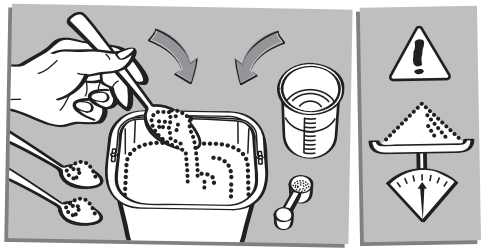
- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide.
  Séchez soigneusement - B.
- Lavez la cuve et les mélangeurs à l'eau chaude savonneuse.
  Si les mélangeurs restent dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.
- **Ne lavez aucune partie au lave vaisselle**.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool.
  Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



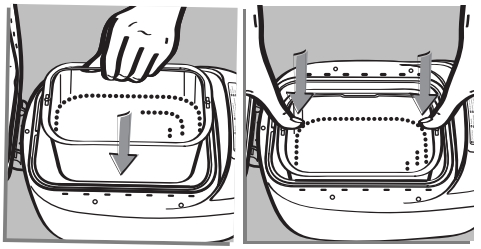
DEMARRAGE RAPIDE



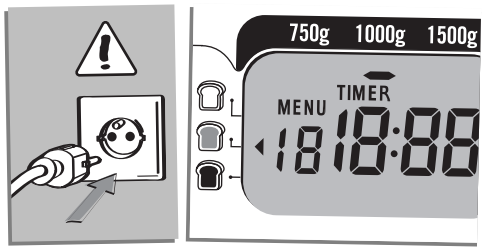
Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant d'avant en arrière pour déclipser chaque coté l'un après l'autre.
Adaptez ensuite les mélangeurs.



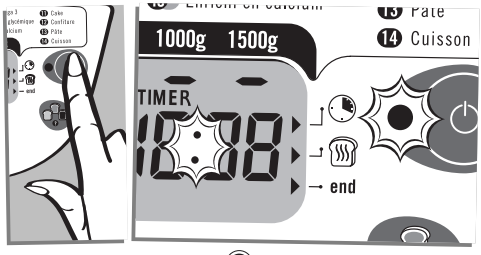
Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé.
Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



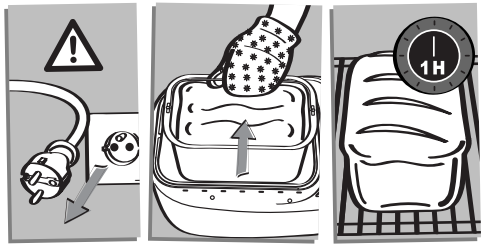
Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



Branchez la machine à pain. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen.



Appuyez sur la touche ⏻.
Le témoin de fonctionnement s'allume.
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le cycle commence.

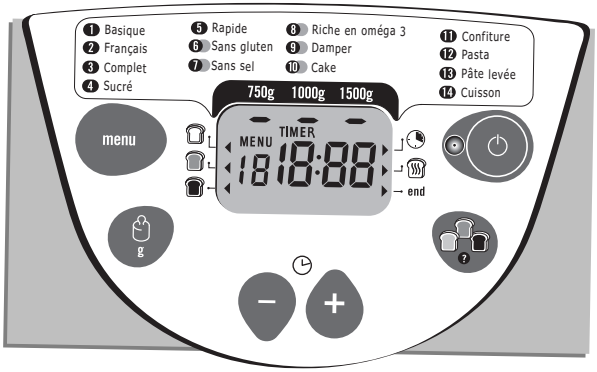


A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

PAIN BASIQUE (programme 1)	INGRÉDIENTS **c à c** > cuillère à café - **c à s** > cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 2 c à s	- LAIT EN POUDRE = 2,5 c à s
POIDS = 1000 g	- EAU = 325 ml	- FARINE = 600 g
TEMPS = 3:20	- SEL = 2 c à c	- LEVURE = 1,5 c à c
	- SUCRE = 2 c à s	

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN



Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

SÉLECTION D'UN PROGRAMME

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

MENU **La touche MENU** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche (MENU), le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 14 :

1 > pain basique
2 > pain français
3 > pain complet
4 > pain sucré
5 > pain rapide
6 > pain sans gluten
7 > pain sans sel
8 > pain riche en oméga 3
9 > damper
10 > cake
11 > confiture
12 > pasta
13 > pâtes levées
14 > cuisson seule

1. Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

2. Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

3. Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

4. Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

5. Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles.

6. Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

7. Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.

8. Ce pain est **riche en acide gras Oméga 3** grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. **Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.**

9. Le damper s'inspire d'une recette australienne traditionnellement cuite sur des pierres chaudes. Elle donne un pain compact légèrement brioché.

10. Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

11. Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

12. Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

13. Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il corres-

pond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

14. Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
a) en association avec le programme pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 14.

Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ⏻.

SÉLECTION DU POIDS DU PAIN
Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.
Attention : certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750g. Se référer au livre de recettes.

SÉLECTION DE LA COULEUR DE LA CROÛTE (DORAGE)
La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 5, 9, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ.
Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

DÉPART / ARRÊT
Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 5 secondes sur la touche ⏻.

LES CYCLES

Un tableau **pages 12-13** vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

PÉTRISSAGE › Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

REPOS › Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

LEVÉE › Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

CUISSON › Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

MAINTIEN AU CHAUD Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

PÉTRISSAGE : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.
Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation **pages 12-13** et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

LEVÉE : la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

CUISSON : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face "END" indiquant la fin du cycle.

MAINTIEN AU CHAUD : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.
Un témoin visuel s'allume en face . L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.
Les programmes 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 n'ont pas le programme différé.
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches ⊕ et ⊖, affichez le temps trouvé (⊕ vers le haut et ⊖ vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.
Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches ⊕ et ⊖. Appuyez sur la touche ⏻. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel ◀ s'affiche en face ◔ et les 2 points ⁚ du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.
Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche ⏻ jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

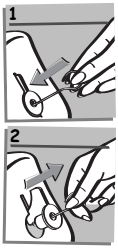
CONSEILS PRATIQUES

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.
Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

> une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
> insérez le crochet dans l'axe du mélangeur (dessin 1),
> tirez délicatement pour retirer le mélangeur (dessin 2),
> répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
> redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



LES INGREDIENTS

LES MATIÈRES GRASSES ET HUILES : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

ŒUFS : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

LAIT : vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

EAU : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

FARINES : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune T55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000g de pâte au total.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

SUCRE : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

SEL : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

LEVURE : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 37 °C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5

Levure fraîche (en g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

LES ADDITIFS (OLIVES, LARDONS ETC) **:** vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
> de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
> de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

CONSEILS PRATIQUES

La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité. En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

> s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
> sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage. Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

GUIDE DE DEPANNAGE

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.

	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
La touche ⏻ a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve	• Laisser tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain	• Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 9)
Après appui sur ⏻ rien ne se passe	• La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur ⏻ le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeurs ou mélangeurs mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	• Vous avez oublié d'appuyer sur ⏻ après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

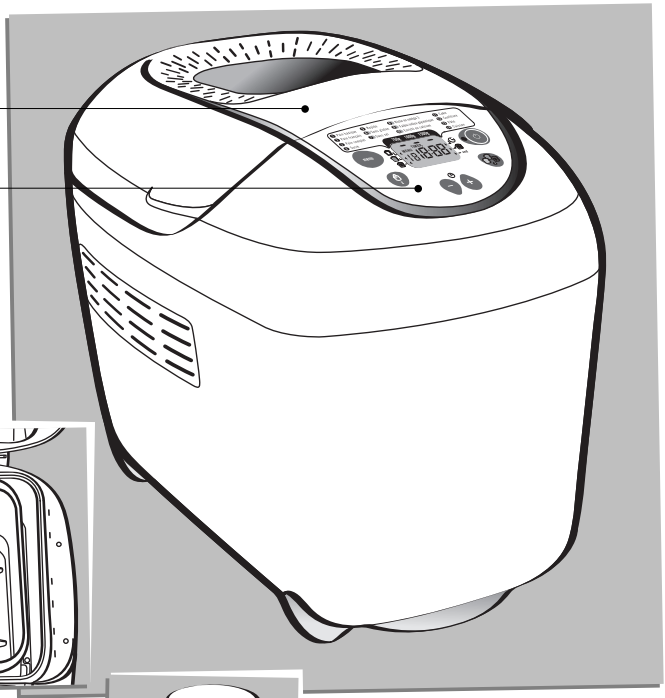
PROG.	DORAGE	TAILLE	TEMPS (h)	1er PETRISSAGE	REPOS	2ème PETRISSAGE	1ère LEVEE	3ème PETRISSAGE	2ème LEVEE	4ème PETRISSAGE	3ème LEVEE	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	non	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

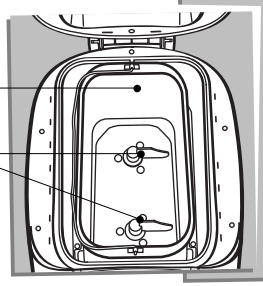
PROG.	DORAGE	TAILLE	TEMPS (h)	1er PETRISSAGE	REPOS	2ème PETRISSAGE	1ère LEVEE	3ème PETRISSAGE	2ème LEVEE	4ème PETRISSAGE	3ème LEVEE	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	non
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	non
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	non
14	1	-	0:10 par tranche de 10 mn									0:10 par tranche de 10 mn	-	non
	2													
	3													

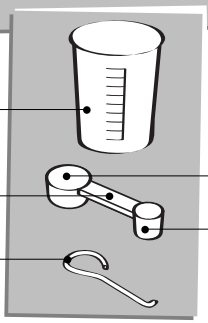
Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 10 inclus.

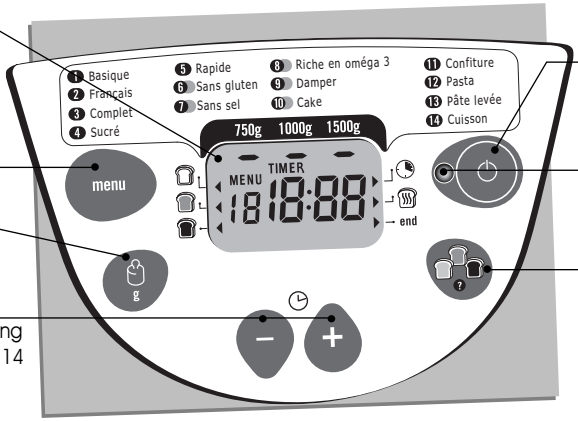
DESCRIPTION

EN






E - graduated beaker
F - double doser
G - hook accessory for lifting out kneading paddles
f1 - tablespoon measure
f2 - teaspoon measure



MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:59 Page15

SAFETY RECOMMENDATIONS

LET'S HELP TO PROTECT THE ENVIRONMENT!

ⓘ Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.

➲ Take it to a collection point so it can be processed.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

  In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 11 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
  Do not exceed a total of 1500 g of dough,
  Do not exceed a total of 900 g of flour and 13 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 55 dBA.

MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:59 Page16

INTRODUCTION

TIPS FOR MAKING GOOD BREAD

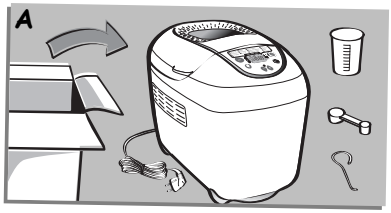
1. Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
2. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other.** All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.
3. For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.
4. It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
5. To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt**.

GENERAL ORDER TO BE FOLLOWED:

Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
Salt
Sugar
Flour, first half
Powdered milk
Specific solid ingredients
Flour, second half
Yeast

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove the accessories and any stickers either inside or on the outsid of the appliance - **A**.
- Clean all of the parts and the appliance itself using a damp cloth.

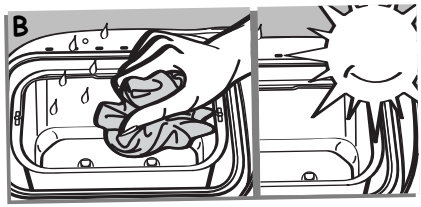


USING YOUR APPLIANCE

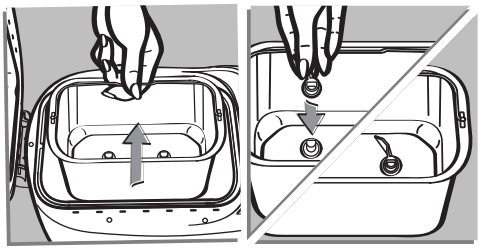
- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.

CLEANING AND MAINTENANCE

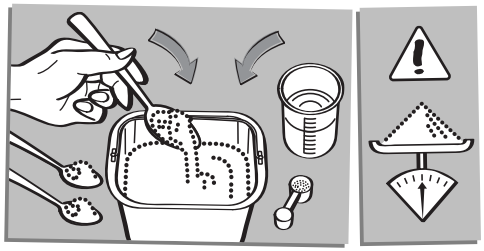
- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth.
  Dry thoroughly - B.
- Wash the pan and kneading paddles in hot soapy water.
  If the kneading paddles remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- If necessary, remove the cover to clean it in hot water.
- **Do not wash any part in a dishwasher.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol.
  Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.



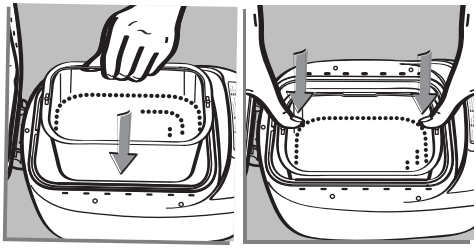
QUICK-START



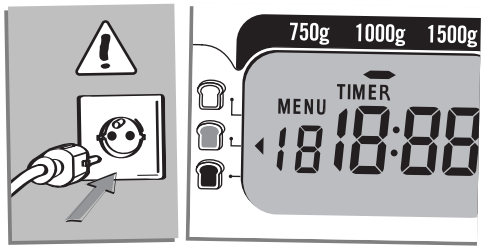
Lift out the bread pan by lifting the handle and pulling forwards and backwards to unclip the two sides, one by one.
Fit the kneading paddles.



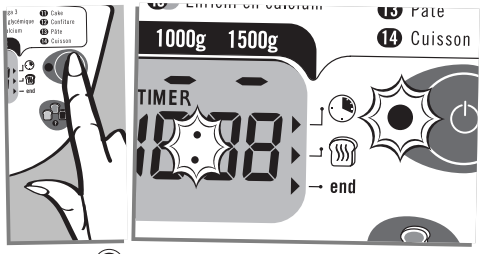
Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended.
Make sure that all ingredients are weighed with precision.



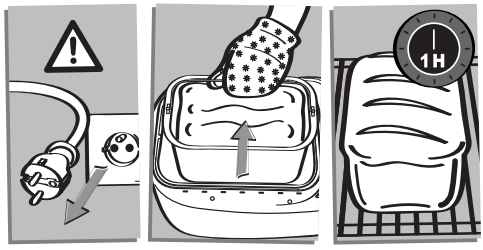
Place the bread pan in the breadmaker. Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides.



Close the lid. Plug in the bread maker. After you hear the beep, programme 1 settings are displayed by default, i.e. 1000 g, medium browning.



Press the ⏻ button.
The indicator light will come on.
The timer colon flashes. and the timer will count down. The operating indicator lights up.
The cycle will start.



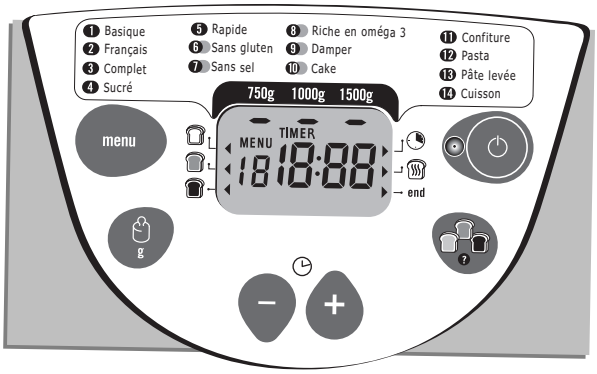
Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker by pulling on the handle. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.

To get to know your breadmaker, we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf.

BASIC WHITE BREAD (programme 1)	INGREDIENTS **tsp** > teaspoon - **tbsp** > tablespoon
BROWNING = MEDIUM	- OIL = 2 tbsp - WATER = 325 ml - SALT = 2 tsp - SUGAR = 2 tbsp - POWDERED MILK = 2.5 tbsp - WHITE BREAD FLOUR = 600 g - YEAST = 1,5 tsp
WEIGHT = 1000 g	
TIME = 3:20	

USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each programme.
You will therefore have to select the desired settings manually.



SELECTING A PROGRAMME

Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

MENU **The MENU button** enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the (MENU), The number on the display panel switches to the next programme from 1-14

1 > basic white bread
2 > French bread
3 > whole wheat bread
4 > sweet bread
5 > fast bread
6 > gluten-free bread
7 > salt-free bread
8 > bread rich in omega 3
9 > damper
10 > cake
11 > jams and compotes
12 > pasta
13 > leavened dough (pizza for example)
14 > cooking only

1. The Basic white Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.

2. The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.

3. Whole wheat Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.

4. The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 1 kg of dough in total.

5. The Fast Bread programme is specifically for the FAST bread recipe. The weight and browning settings are not available in this programme.

6. Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.

7. Bread is one of greatest contributors to our daily salt intake. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.

8. This bread is **rich in omega 3 fatty acids**, thanks to a complete and nutritionally balanced recipe. **Omega 3 fatty acids contribute to the proper function of the cardiovascular system**.

9. The damper is based on a traditional Australian recipe, cooked on hot stones. It produces a compact, slightly brioche-like bread.

10. Can be used to make pastries and cakes with baking powder.

11. The Jams programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

12. Programme 12 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

13. The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

14. The cooking programme is limited to 10 to 70 min. only, adjustable in steps of 10 min, with light medium or dark browning.
It can be selected alone and used:
a) with the Leavened Dough programme,
b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 14.

To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the button ⏻.

SELECTING THE WEIGHT OF THE BREAD
The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 do not have weight settings. Press the ⚖ button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on. **Attention :** certain recipes cannot be used to make a 750-g loaf. Refer to the recipe book.

SELECTING THE COLOUR OF THE CRUST (BROWNING)
By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 5, 9, 11 do not have a colour setting. Three choices are possible: LIGHT/MEDIUM/DARK.
If you want to change the default setting, press the 🎨 button until the indicator light facing the desired setting comes on.

START/STOP
Press the ⏻ button to switch the appliance on. The countdown begins.
To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the ⏻ button for 5 seconds.

CYCLES

On pages 22-23 is a table showing the steps in the various cycles according to the chosen programme.

KNEADING	›	**REST**	›	**RISING**	›	**BAKING**	›	**WARMING**
For forming the dough's structure so that it can rise better.		Allows the dough to rest to improve kneading quality.		Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.		Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.		Keeps the bread warm after baking. It is recommende that the bread should be turned out promptly after baking, however.

KNEADING: the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles. During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc.
A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (page 22-23) and the "extra" column.
This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.
For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

RISING: the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

BAKING: the bread is in the final baking cycle. The word "end" lights to indicate the end of the cycle.

WARMING: for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The indicator lights.
The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, it stops automatically after 3 beeps. To stop the warming programme, unplug the appliance.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready.

The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the (+) and (−) buttons, display the calculated time (⊕ up and ⊖ down).

Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the (+) and (−) buttons. Press the (⏻) button. A beep is emitted. The facing indicator light ◀ switches on ◑ and the timer colon ⁚ blinks. The countdown begins. The ON light switches on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the (⏻) button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

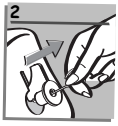
PRACTICAL ADVICE

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you plan to run a second programme bake a second loaf, open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

> once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
> with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle (drawing 1),
> pull gently to release the kneading paddle (drawing 2),
> repeat for the second kneading paddle
> turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



INGREDIENTS

FATS AND OILS: fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

EGGS: eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

MILK: recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

WATER: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

FLOUR: the weight of the flour varies significantly

depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. Our recipes are optimised for the use of standard T55 flour. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 1 kg of dough in total.

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

SUGAR: use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

SALT: salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

YEAST: baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 37°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (in tsp.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Fresh yeast (in g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

ADDITIVES (OLIVES, BACON PIECES, ETC.)**:** you can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

> to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
> to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
> to thoroughly drain moist ingredients (olives),
> to lightly flour fatty ingredients for better blending,
> not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough,
> to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

PRACTICAL ADVICE

Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions. In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25°C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 40°C max.).

It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading: it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.

> if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
> if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more. Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

PROG.	BROWNING	WEIGHT	TOTAL TIME (h)	1st KNEADING	REST	2nd KNEADING	1st RISING	3rd KNEADING	2nd RISING	4th KNEADING	3rd RISING	COOKING	EXTRA	KEEP HOT (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	no	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	BROWN-ING	WEIGHT	TOTAL TIME (h)	1st KNEADING	REST	2nd KNEADING	1st RISING	3rd KNEADING	2nd RISING	4th KNEADING	3rd RISING	COOKING	EXTRA	KEEP HOT (hn)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	no
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	no
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	no
14	1 2 3	-	0 to 10 in steps of 10 min.									0 to 10 in steps of 10 min.	-	no

Note: for programmes 1 to 10 inclusive, total time does not include the keep hot time.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Not getting the expected results? This table will help you.

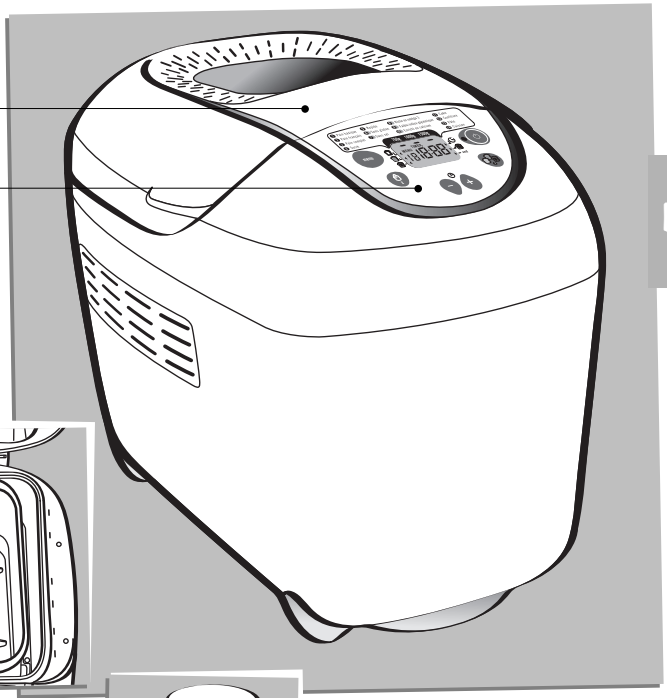
	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
The ⓘ button was pressed during baking				●		
Not enough flour		●				
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast		●		●		
Not enough water			●			●
Too much water		●			●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

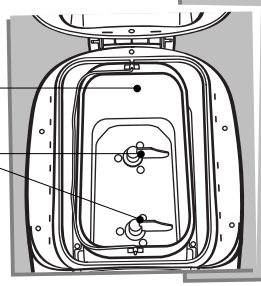
TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

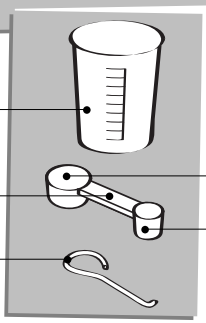
PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remains stuck in the bread trough	• Let it soak before removing it.
The kneading paddles remains stuck in the loaf	• Lightly oil the kneading paddles before mixing the ingredients in the bread pan or use the accessory to turn out the loaf (page 20)
After pressing on ⓘ, nothing happens	• The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • A delayed start has been programmed.
After pressing on ⓘ, the motor is on but no kneading takes place	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddles missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens	• You forgot to press on ⓘ after programming. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddles missing.
Burnt smell	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

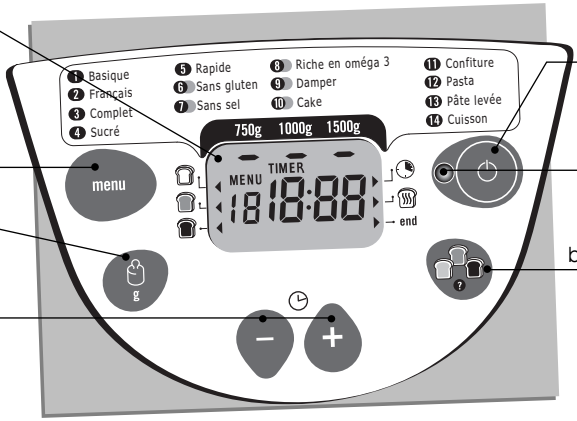
BESCHREIBUNG

DE









SICHERHEITSHINWEISE

DENKEN SIE AN DEN UMWELTSCHUTZ!

ⓘ Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
  - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
  - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.
  In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüßigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen.
  Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardienen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche durchgeführt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufweisen.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
  Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 11 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
  Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten. Das Gesamtgewicht von 1500 g Teig nicht überschreiten. 900 g Mehl und 13 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBa.

VORWORT

Hinweise und Tipps - so gelingen Ihre Brote

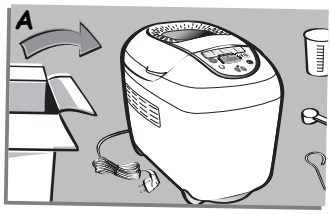
1. Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: Das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle" Methode!
2. Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Kaffeelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
3. Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
4. Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
5. Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

Einzuhaltende Reihenfolge :

Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
Salz
Zucker
Mehl, erste halbe Menge
Milchpulver
Zusätzliche feste Zutaten
Mehl, zweite halbe Menge
Trockenhefe

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - *A*.
- Reinigen Sie alle mitgelieferten Bestandteile sowie das Gerät selbst mit einem feuchten Schwamm.

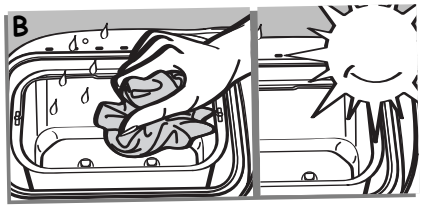


INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

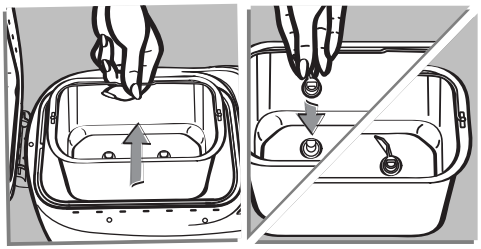
- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.

REINIGUNG UND PFLEGE

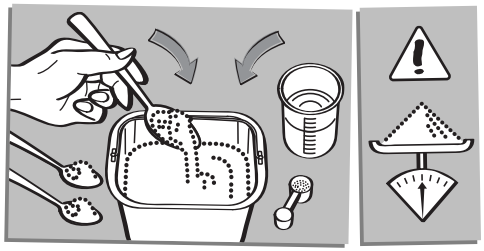
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Form mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen - B.
- Reinigen Sie die Backform sowie den Mischhaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.
  Wenn der Mischhaken sich nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.
- Demontieren Sie bei Bedarf den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen.
- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspiritus verwenden.
  Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.



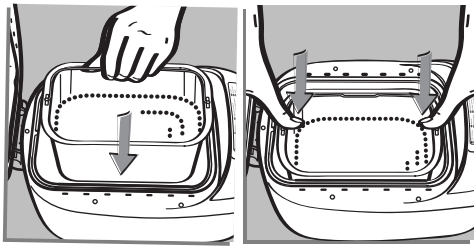
SCHNELLANLEITUNG



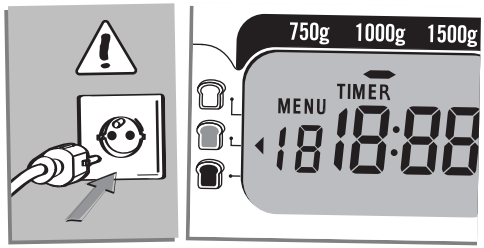
Brotbackform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Nach vorne und hinten bewegen, um die Arretierungen an den beiden Seiten nacheinander zu lösen. Anschließend den Mischhaken einsetzen.



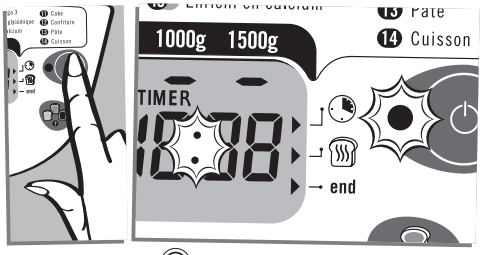
Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben.
Zutaten präzise abwiegen.



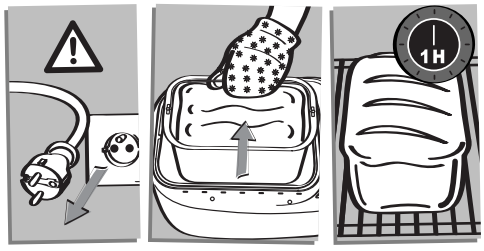
Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.



Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Summer und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun.



Drücken Sie auf ⏻.
Die Betriebskontrollleuchte geht an.
Der Doppelpunkt blinkt;
Der Backzyklus beginnt.



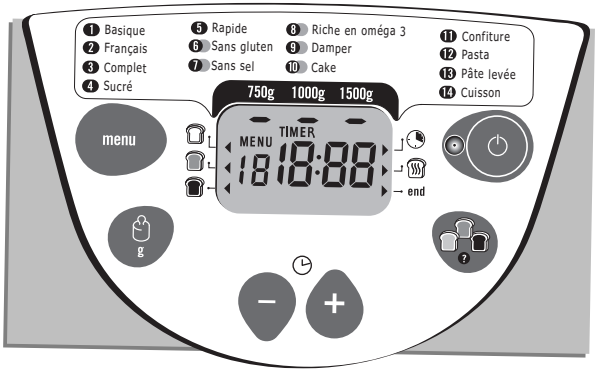
Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform am Griff heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses Brot-Grundrezept nachzubacken.

BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)	ZUTATEN **TL** > Teelöffel - **EL** > Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	- ÖL = 2 EL	- MILCHPULVER = 2,5 EL
BROTGRÖSSE = 1000 g	- WASSER = 325 ml	- MEHL = 600 g
ZEIT = 3:20	- SALZ = 2 TL	- HEFE = 1,5 TL
	- ZUCKER = 2 EL	

GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN

Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen werden manuell vorgenommen.



PROGRAMMWAHL

Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.

MENU Mit der **MENÜ-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste (MENU) erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 14:

1 > Grundrezept
2 > Französisches Brot
3 > Vollkornbrot
4 > Süßes Brot
5 > Brot (sehr schnell)
6 > Glutenfreies Brot
7 > Salzfreies Brot
8 > An Omega 3 reiches Brot
9 > Damperbrot
10 > Kuchen
11 > Marmelade
12 > Pasta
13 > Hefeteig
14 > nur Backen

1. Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

2. Das Programm „Französisches Brot" entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.

3. Das Programm „Vollkornbrot" wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.

4. Das Programm „Süßes Brot" backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbroten darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.

5. Das Programm „Brot sehr schnell" ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SEHR SCHNELL. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht eingestellt werden.

6. Für Glutenfreies Brot dürfen nur backfertige glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliaki) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel…) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf dem Paket. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.

7. Brot ist eines der salzhaltigsten Nahrungsmittel in der täglichen Ernährung. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.

8. Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur **reich an Omega 3** Fettsäuren. **Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des kardio-vaskulären Systems.**

9. Das Rezept für Buschbrot kommt aus Australien, wo dieses Brot traditionell auf heißen Steinen gebacken wird. Buschbrot ist kompakt und ähnelt einer Brioche.

10. Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe.

11. Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.

12. Das Programm 12 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.

13. Das Programm „Hefeteig" backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.

14. Dieses Backprogramm bietet Backzeiten von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Für die Bräunungsgrade hell, mittel oder dunkel. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.
b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten.
c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 14 nicht unbeaufsichtigt lassen.

Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste ⏻ ab.

EINSTELLUNG DER BROTGRÖßE
Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten ersehen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 5, 9, 11, 12 ,13 und 14 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste, um das gewünschte Produkt auf 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf. **Achtung :** manche Rezepte ergeben Brote von 750g. Bitte beziehen Sie sich auf das Rezeptbuch.

EINSTELLUNG DER KRUSTENFARBE (BRÄUNUNGSGRAD)
Der Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 5, 9, und 11 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads.
Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTEL/DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste, bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

START/STOPP
Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste ⏻ einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 5 Sekunden auf die Taste ⏻.

PROGRAMM-ZYKLEN

Auf dem Schema auf den Seiten 34-35 ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

KNETEN Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

› **RUHEN** Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.

› **GEHEN** In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.

› **BACKEN** Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

› **WARMHALTEN** Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

KNETEN: Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 und 10 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Alarmton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 34-35) und Spalte „Extra".
Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Alarmton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Alarm ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra" von der Gesamtbackzeit abzuziehen.
Beispiel: „Extra" = 2:51 und „Gesamtzeit" = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

GEHEN : Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

BACKEN : Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus. Wenn das Kontrolllämpchen gegenüber von „END" aufleuchtet, ist der Backzyklus beendet.

WARMHALTEN : Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Das Kontrolllämpchen gegenüber von leuchtet auf. Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen.
Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen 3 Piepsignale.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 5, 6, 9, 10, 11 ,12 ,13 ,14 nicht verfügbar. Dieses Stadium wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein. Die errechnete Zeit anhand der ⊕ und ⊖ anzeigen(⊕ zum Wert heraufsetzen, ⊖ zum Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der ⊕ und ⊖ 11h00. Drücken Sie auf ⏻. Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht ◀ neben ◑ leuchtet und der Doppelpunkt ⁝ des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf ⏻, bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.

Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

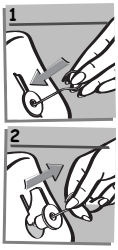
PRAKTISCHE TIPPS

Bei Stromausfall : Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.

Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten, warten Sie 1 Stunde, bevor Sie den zweiten Backzyklus aufnehmen.

Stürzen des Brotes : es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken" wie folgt:

> legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Topfhandschuh geschützten Hand fest,
> führen Sie den Haken in die Achse des Mischhakens ein (Zeichnung 1),
> ziehen Sie vorsichtig daran, um den Mischhaken herauszuziehen (Zeichnung 2),
> wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Mischhaken,
> stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



DIE ZUTATEN

FETT UND ÖLE: Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Die Brote halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stückchen und verteilen diese gleichmäßig auf der Teigmischung, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Das Fett soll die Hefe nicht berühren, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

EIER: Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und lassen die Kruste besser aufgehen. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Eiangaben in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge, und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

MILCH: Sie können Frischmilch wie Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die ursprünglich angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

WASSER: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch oder Milchpulver ausgetauscht werden. Flüssigkeiten mit Raumtemperatur verwenden.

MEHL: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.**Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten der Typ55. Unsere Rezepte sind für den Gebrauch von gewöhnlichem Mehl vom Typ T55 angelegt. Beim Einsatz von Spezialmehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot darf das Gesamtgewicht des Teiges 1000g nicht übersteigen.**
Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 3.

ZUCKER: Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keine Zuckerraffinade oder Würfelzucker. Zucker ist Nahrung für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

SALZ: Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen. Durch Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht zu stark auf. Salz verbessert ebenfalls die Teigstruktur.

HEFE: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Beigeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 37 °C haben, da die Hefe bei niedrigeren Temperaturen an Wirksamkeit verliert, und bei höheren Temperaturen ihre Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Frische Hefe (in g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

WEITERE ZUTATEN (OLIVEN, SPECK, USW.)**:** Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:
> den Alarmton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten,
> festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers),
> sehr feuchte Zutaten (Oliven) gut abtropfen,
> fette Zutaten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich besser im Teig verteilen,
> die Zutaten in nicht zu großen Mengen dazugeben, die gute Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden.

PRAKTISCHE TIPPS

Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur - und Feuchtigkeitsbedingungen. An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).

Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen. Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
> bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
> bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht. Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

FEHLERSUCHANLEITUNG

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.

	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusamen-gefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
Während des Backzyklus wurde die ⓘ bedient				●		
Zu wenig Mehl		●				
Zu viel Mehl			●			●
Zu wenig Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Schlechte Mehlqualität			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)	●					
Wasser zu warm		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Die Mischhaken bleiben in der Backform stecken	• In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Die Mischhaken bleiben im Brot stecken	• Bestreichen Sie die Mischhaken vor dem Einfüllen der Zutaten in die Backform mit etwas Öl oder verwenden Sie das Zubehörteil zum Stürzen des Brotes (Seite 31)
Nichts passiert nach Druck auf ⓘ	• Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf ⓘ läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet	• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Die Mischhaken fehlen oder sitzt nicht richtig.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert	• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf ⓘ zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Die Mischhaken fehlen.
Es riecht verbrannt	• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

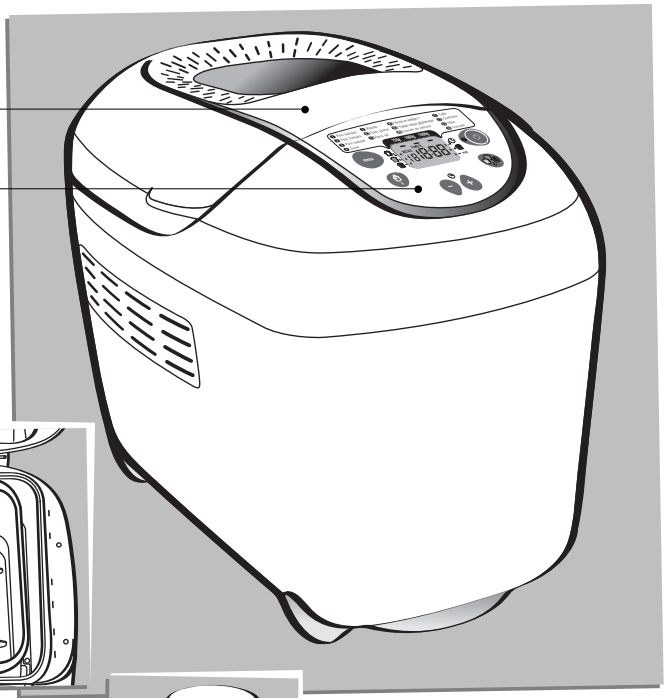
PROG.	KRUSTE	GEWICHT	ZEIT (h)	1. KNETEN	RUHEN	2. KNETEN	1. GEHEN	3. KNETEN	2. GEHEN	4. KNETEN	3. GEHEN	BACKEN	EXTRA	WARMHALTEN (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nein	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

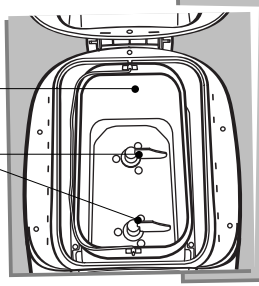
PROG.	KRUSTE	GEWICHT	ZEIT (h)	1. KNETEN	RUHEN	2. KNETEN	1. GEHEN	3. KNETEN	2. GEHEN	4. KNETEN	3. GEHEN	BACKEN	EXTRA	WARMHALTEN (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nein
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nein
14	1 2 3	-	0:10 in 10-Min. -Schritten									0:10 in 10-Min. -Schritten	-	nein

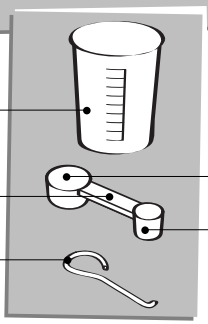
Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

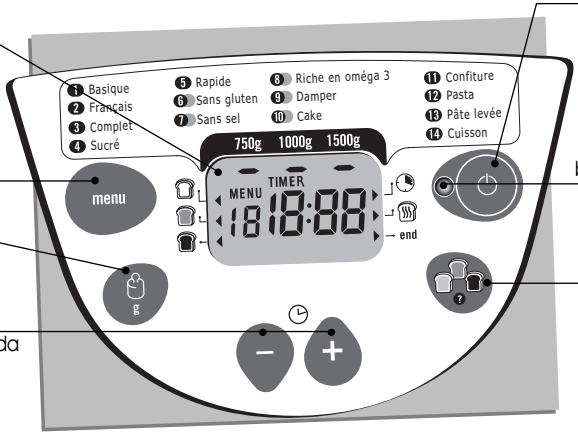
DESCRIPCIÓN

ES






E - vaso graduado
F - dosificador doble
f1 - cucharada sopera
f2 - cucharada de café
G - accesorio "gancho" para retirar los mezcladores



CONSEJOS DE SEGURIDAD

¡PARTICIPEMOS EN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE!

ⓘ El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

➲ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 11 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  No sobrepase los 1500 g de masa en total.
  No exceda 900 g de harina y 13 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 55 dBa.

INTRODUCCION

CONSEJOS Y TRUCOS

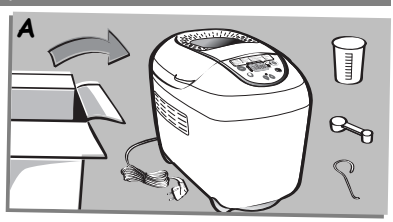
1. Lea atentamente el modo de empleo: ¡en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

ORDEN GENERAL A RESPETAR:

Líquidos
(mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
Sal
Azúcar
Harina (primera mitad)
Leche en polvo
Ingredientes específicos sólidos
Harina (segunda mitad)
Levadura

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - *A*.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.

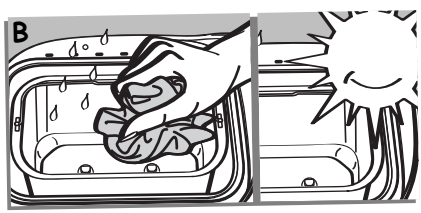


PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

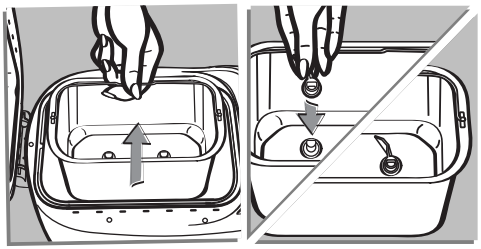
- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

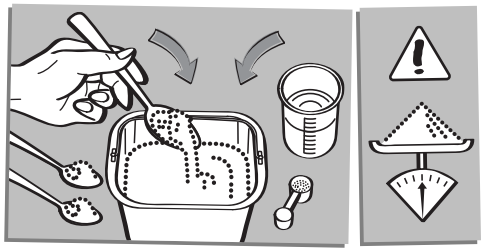
- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente - B.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa.
  Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, desmonte la tapa para limpiar el aparato con agua caliente.
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol.
  Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



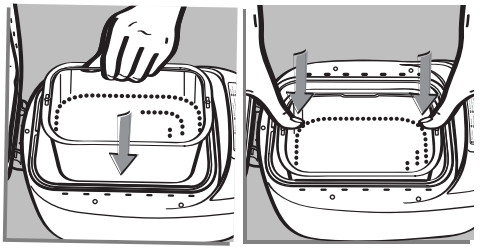
PUESTA MARCHA RÁPIDA



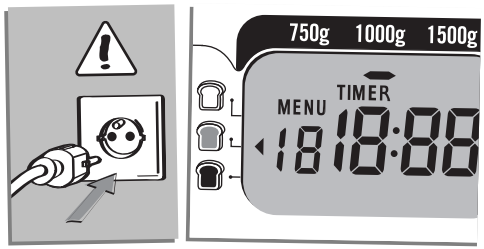
Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando de adelante hacia atrás para desencajar ambos lados uno antes que el otro.
Adapte luego los mezcladores.



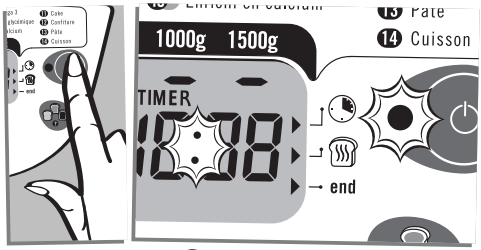
Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.



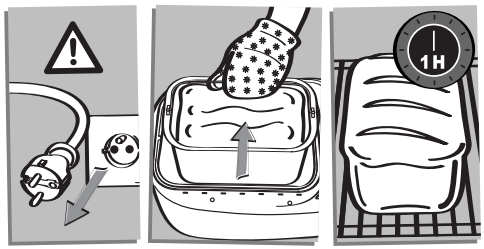
Introduzca la cuba de pan. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados.



Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio.



Presione el botón ⏻.
El indicador de funcionamiento se enciende.
Los 2 puntos del reloj parpadearán.
El ciclo comienza.



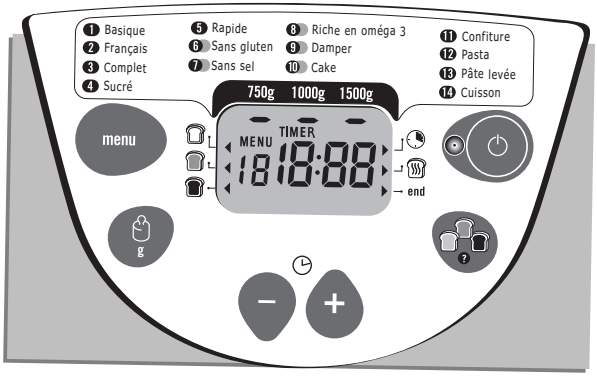
Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo.

Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.

PAN BÁSICO (programa 1)	INGREDIENTES **c de c** > cucharada de café - **c s** > cucharada sopera
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 2 c s - AGUA = 325 ml - SAL = 2 c de c - AZÚCAR = 2 c s - LECHE EN POLVO = 2,5 c s - HARINA = 600 g - LEVADURA = 1,5 c de c
PESO = 1000 g	
TIEMPO = 3 : 20	

UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA

**Para cada programa,
se visualizará un ajuste por defecto.
Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.**



SELECCIÓN DE UN PROGRAMA

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

MENU **El botón MENÚ** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón (MENU), el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 10:

1 > pan básico
2 > pan francés
3 > pan integral
4 > pan azucarado
5 > pan rápido
6 > pan sin gluten
7 > pan sin sal
8 > pan rico en omega 3
9 > damper
10 > bizcocho
11 > mermelada
12 > pasta
13 > masa subidas
14 > cocción únicamente

1. El programa Pan básico permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.

2. El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

3. El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.

4. El programa Pan azucarada está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total.

5. El programa Pan rápido es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color.

6. El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

7. El pan es uno de los alimentos que aportan la mayor cantidad diaria de sal. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.

8. Este pan es r**ico en ácidos grasos Omega 3** gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. **Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.**

9. El damper se inspira en una receta tradicionalmente australiana que se cocinaba encima de piedras calientes. Proporciona un pan compacto ligeramente subido.

10. Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química.

11. El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

12. El programa 12 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

13. El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.

14. El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min, ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
a) en combinación con el programa Masas subidas,
b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 14.

Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón ⏻.

SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN
El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 5, 9, 11, 12, 13, 14 no poseen el ajuste del peso. Presione el botón para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g.El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado. **Atención:** algunas recetas no permitirán realizar un pan de 750g. Diríjase al libro de recetas.

SELECCIÓN DEL COLOR DE LA CORTEZA (DORADO)
El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 5, 9, 11 no poseen el ajuste del color.
Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

PUESTA EN MARCHA/PARADA
Presione prolongadamente el botón ⏻ para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 5 segundos el botón ⏻.

LOS CICLOS

La tabla de las páginas 44-45 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO › Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

REPOSO › Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.

SUBIDA › Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

COCCIÓN › Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

AMASADO: la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc… Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 44-45) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción. Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

SUBIDA: la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

COCCIÓN: el pan se encuentra en el ciclo final de cocción. Un indicador visual se enciende enfrente de "END" indicando que el ciclo ha terminado.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, puede dejar la preparación en el aparato. Un indicador visual se enciende enfrente. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares.
Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de 3 bips.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones ⊕ y ⊖, visualizará el tiempo encontrado (⊕ hacia arriba y ⊖ hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto.

Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11horas con los botones ⊕ y ⊖. Presione el botón ⏻. Se emitirá una señal sonora. El indicador visual ◀ se visualizará en frente ◔ y los 2 puntos ⁘ del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón ⏻ hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

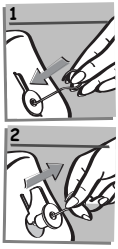
CONSEJOS PRÁCTICOS

En caso de corte de corriente: si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

> una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
> introduzca el gancho en el eje del mezclador (dibujo 1),
> tire con cuidado para extraer el mezclador (dibujo 2),
> repita la operación con el otro mezclador,
> enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



LOS INGREDIENTES

LAS MATERIAS GRASAS Y EL ACEITE: Las materias grasas y el aceite: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

HUEVOS: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

LECHE: puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

AGUA: el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.

HARINAS: el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pue-

den variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. **Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar.Nuestras recetas están optimizadas para el empleo de una harina común T55. Si utiliza mezclas de harinas especiales para pan, brioche o pan de leche, no sobrepase 1000 g de masa en total.**

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

AZÚCAR: utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

SAL: da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

LEVADURA: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Levadura fresca (en g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

LOS ADITIVOS (ACEITUNAS, CHICHARRONES, TIRAS DE BACON, ETC) **:** puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

> respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
> las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
> escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
> añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
> no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad. En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado: debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.

> si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
> si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes. Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

PROG.	DORADO	PESO	TIEMPO (h)	1° AMASADO	REPOSO	2° AMASADO	1° SUBIDA	3er AMASADO	2° SUBIDA	4° AMASADO	3° SUBIDA	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO DEL CALOR (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	no	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	DORADO	PESO	TIEMPO (h)	1° AMASADO	REPOSO	2° AMASADO	1° SUBIDA	3er AMASADO	2° SUBIDA	4° AMASADO	3° SUBIDA	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO DEL CALOR (h.)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	no
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	no
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	no
14	1 2 3	-	0:10 por periodos de 10 min.									0:10 por periodos de 10 min.	-	no

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 10 incluidos.

GUÍA DE AVERÍAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

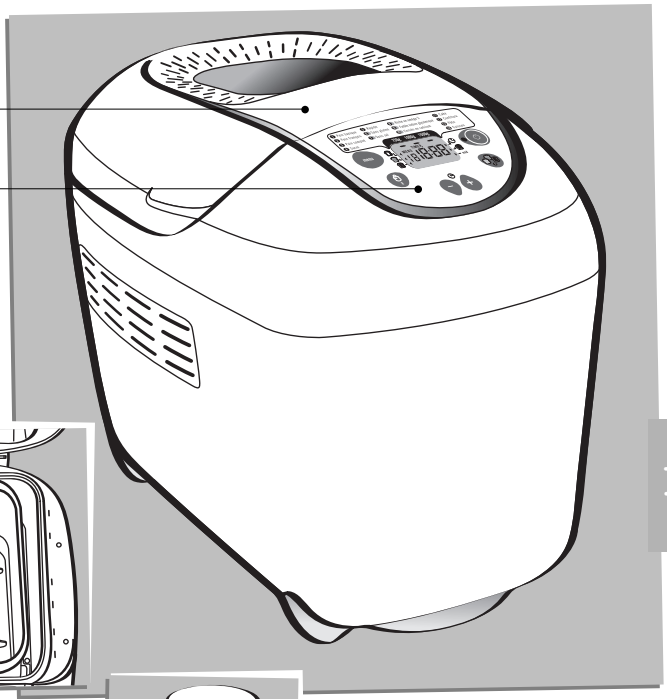
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados peroel pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón ⏻ se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

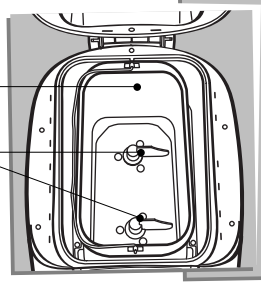
GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

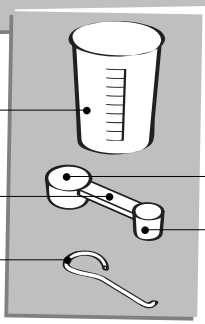
PROBLEMAS	**SOLUCIONES**
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan	• Untar ligeramente los mezcladores con aceite antes de introducir los ingredientes en la cuba o utilizar el accesorio para desmoldar el pan (página 42)
Después de presionar en ⏻ no pasa nada	• La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en ⏻ el motor gira pero no amasa	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada	• Ha olvidado presionar en ⏻ después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

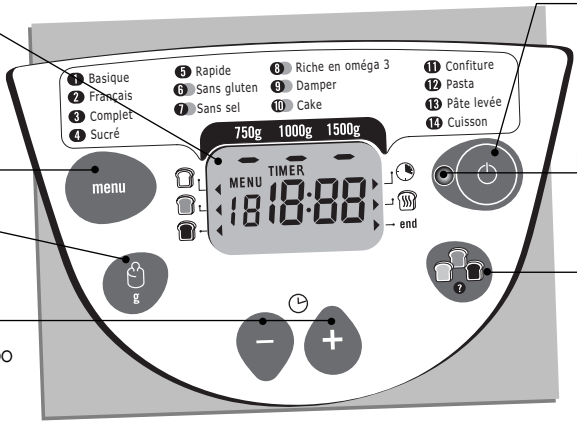
MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 09:59 Page47

DESCRIZIONE






E - dosatore graduato
F - dosatore doppio
G - accessorio "a gancio"
per estrarre i miscelatori
f1- cucchiaio da minestra
f2 - cucchiaino da caffè



CONSIGLI DI SICUREZZA

PARTECIPIAMO ALLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE!

Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.

  In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte dicalore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Non muovere l'apparecchio in uso.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, questo spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n°11 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- Non superate le quantità indicate sulle ricette, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1500 g, non superate 900 g di farina e 13 g di lievito.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 55 dBa.

INTRODUZIONE

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER OTTENERE UN BUON PANE

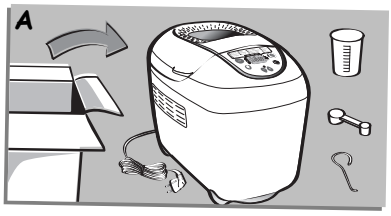
1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!
2. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
3. Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.
4. La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
5. Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

ORDINE GENERALE DA RISPETTARE:

Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
Sale
Zucchero
Farina prima metà dose
Latte in polvere
Ingredienti specifici solidi
Farina seconda metà dose
Lievito

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - *A*.
- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

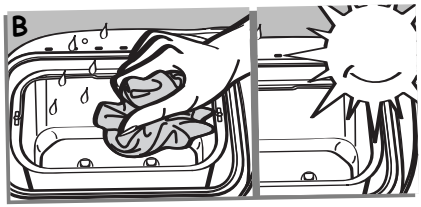


MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

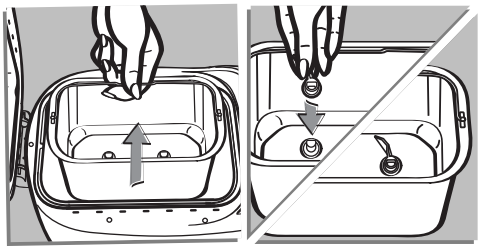
- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

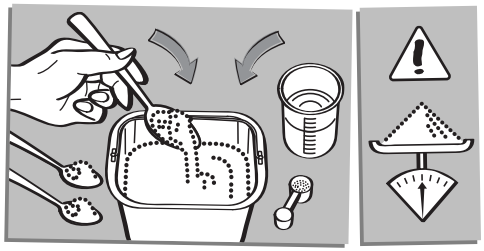
- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida.
  Asciugate con cura - B.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti.
  Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, smontate il coperchio per lavarlo con acqua calda
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**
- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool.
  Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.



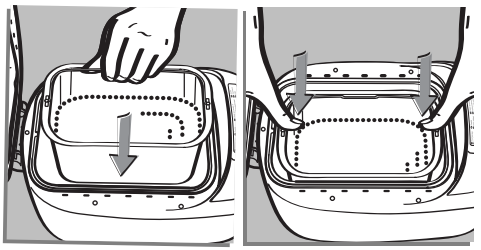
AVVIO RAPIDO



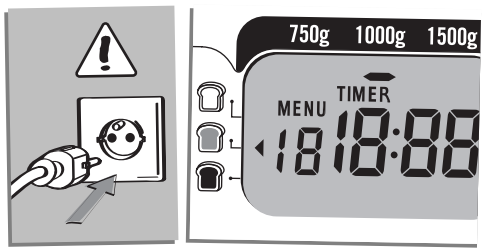
Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando dal davanti all'indietro per sganciare prima un lato e poi l'altro. Adattate in seguito i miscelatori.



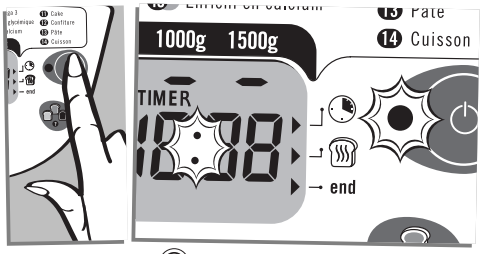
Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.



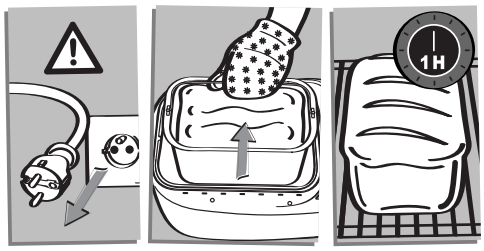
Introducete il cestello per pane. Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.



Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media.



Premete il tasto ⏻.
La spia di avvio si accende.
I 2 led del timer lampeggiano.
Il ciclo inizia



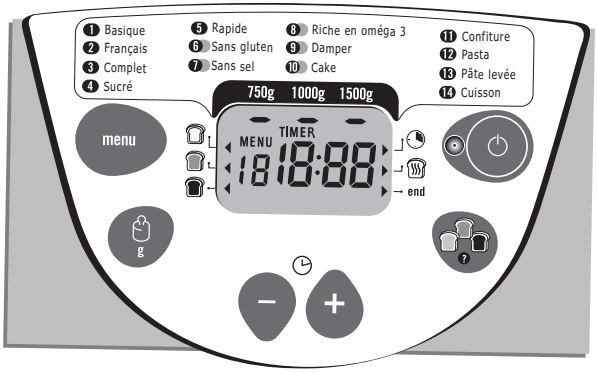
Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.

Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del PANE CLASSICO.

PANE CLASSICO (programma 1)	INGREDIENTI **c** > cucchiaino da caffè - **C** > cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 2 C	- LATTE IN POLVERE = 2,5 C
PESO = 1000 g	- ACQUA = 325 ml	- FARINA = 600 g
TEMPO = 3 : 20	- SALE = 2 c	- LIEVITO = 1,5c
	- ZUCCHERO = 2 C	

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.



SELEZIONE DI UN PROGRAMMA

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

MENU **Il tasto MENU** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto (MENU) il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 10:

1 > pane classico	5 > pane rapido	9 > damper	13 > pasta fresca
2 > pane francese	6 > pane senza glutine	10 > torte	14 > solo cottura
3 > pane integrale	7 > pane senza sale	11 > marmellata	
4 > pane dolce	8 > pane ricco di Omega-3	12 > pasta	

1. Il programma Pane classico consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.

2. Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.

3. Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.

4. Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000 g.

5. Il programma Pane rapido è specifico per la ricetta del pane RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile.

6. Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.

7. Il pane è fra gli alimenti che forniscono il maggiore apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.

8. Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è **ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.**

9. Il damper si ispira a una ricetta della tradizione australiana che prevede la cottura su pietre roventi. Il risultato è un impasto compatto, leggermente dolce.

10. Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico.

11. Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

12. Il programma 12 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

13. Il programma pasta lievitata non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).

14. Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura chiara, media o scura. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
a) in associazione al programma per la pasta lievitata,
b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 14.

Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto ⏻.

SELEZIONE DEL PESO DEL PANE
Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 5, 9, 11, 12, 13, 14 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto ⚖ per impostare il peso desiderato (750 g, 1.000 g o 1.500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta. **Attenzione :** alcune ricette non consentono di realizzare un pane da 750 g. Considerare il libro delle ricettario.

SELEZIONE DEL COLORE DELLA CROSTA (DORATURA)
Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 5, 9, 11 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO/MEDIO/SCURO.
Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto 🎨 fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.

AVVIO/SPEGNIMENTO
Premete il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia.
Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto ⏻ per 5 secondi.

I CICLI

Una tabella pagine 56-57 vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

IMPASTO › Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.

RIPOSO › Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.

LIEVITAZIONE › Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.

COTTURA › Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.

MANTENIMENTO AL CALDO › Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.

IMPASTO: la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione. Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc…
Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 56-57) e la colonna "extra".
Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.
Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

LIEVITAZIONE: la pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione. Una spia luminosa si accende in corrispondenza di "END" per indicare la conclusione del ciclo.

COTTURA: il pane si trova nel ciclo finale di cottura. Una spia luminosa si accende in corrispondenza di "END" per indicare la conclusione del ciclo.

MANTENIMENTO AL CALDO: per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende in corrispondenza di .
Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un bip sonoro suona a intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di 3 bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.

L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.

La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma.

Tramite i tasti (+) e (−), visualizzate il tempo trovato (⊕ verso l'alto e ⊖ verso il basso).

Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto.

Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti (+) e (−).

Premete il tasto (⏻). Viene emesso un bip sonoro. La spia luminosa ◀ è visualizzata in corrispondenza ◔ e i 2 ⁝ led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto (⏻) fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

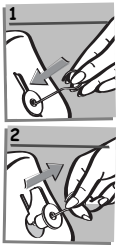
CONSIGLI PRATICI

In caso di interruzione della corrente elettrica: se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro, aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

Per sformare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore (figura 1);
> tirate delicatamente per estrarre il miscelatore (figura 2);
> ripetete l'operazione per l'altro miscelatore;
> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.



GLI INGREDIENTI

I GRASSI E L'OLIO: i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

UOVA: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

LATTE: potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

ACQUA: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.

FARINE: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo OO, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Le nostre ricette sono ottimizzate per l'uso di una farina comune di tipo OO. In caso di utilizzo di composti di farine specifiche per pane, brioche e pane al latte, non superare i 1.000 g totali di pasta.

La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 3.

ZUCCHERO: preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero raffinato o a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

SALE: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

LIEVITO: il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 37°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

Lievito secco (in c.c.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Lievito fresco (in g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

GLI ADDITIVI (OLIVE, PANCETTA, ECC) **:** potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

> rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
> introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
> sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
> infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
> non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto.

CONSIGLI PRATICI

La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità. In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione: deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.

> se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
> in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più. Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.

	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto ⏻ è stato premuto durante la cottura				●		
Quantità di farina insufficiente		●				
Eccessiva quantità di farina			●			●
Quantità di lievito insufficiente			●			
Eccessiva quantità di lievito		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente			●			●
Eccessiva quantità d'acqua		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente			●			
Farina di scarsa qualità			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva)	●					
Acqua troppo calda		●				
Acqua troppo fredda			●			
Programma non adatto			●	●		

GUIDA ALLA RIPARAZIONE TECNICA

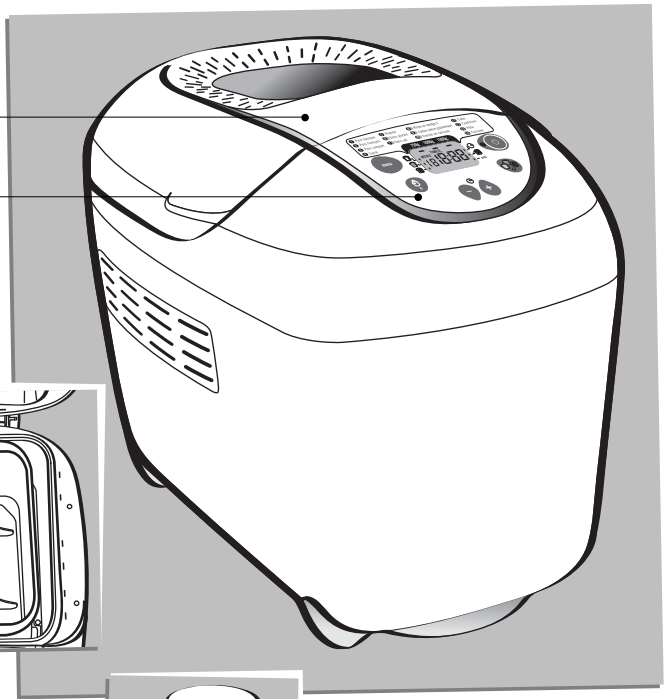
PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane	• Oliate leggermente i miscelatori prima di introdurre gli ingredienti nel cestello; in alternativa, potete utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 53).
Dopo aver premuto su ⏻ non succede niente	• La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su ⏻ il motore gira ma la lavorazione non ha inizio	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	• Vi siete dimenticati di premere ⏻ dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

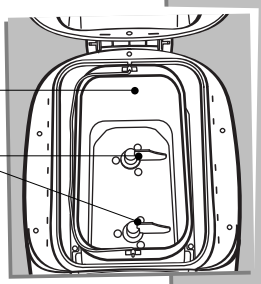
PROG.	DORATURA	QUANTITÀ	TEMPO (h)	1° IMPASTO	RIPOSO	2° IMPASTO	1° LIEVITAZIONE	3ème IMPASTO	2ème LIEVITAZIONE	4ème IMPASTO	3ème LIEVITAZIONE	COTTURA	EXTRA	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	no	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	DORATURA	QUANTITÀ	TEMPO (h)	1° IMPASTO (mn)	RIPOSO	2° IMPASTO	1° LIEVITAZIONE	3ème IMPASTO	2ème LIEVITAZIONE	4ème IMPASTO	3ème LIEVITAZIONE	COTTURA	EXTRA	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	no
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	no
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	no
14	1	-	0:10 a intervalli di 10 min									0:10 a intervalli di 10 min	-	no
	2													
	3													

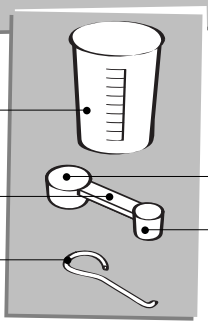
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi dall'1 all'10 compresi.

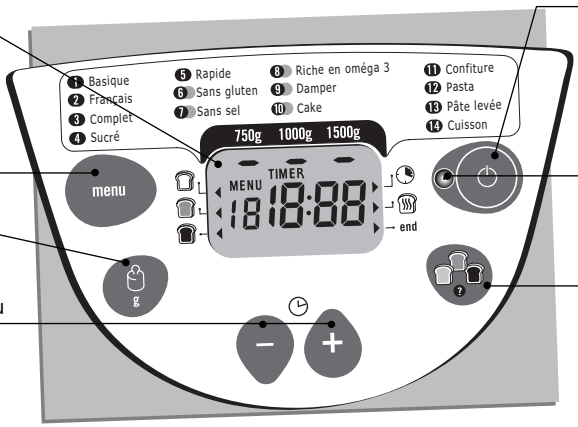
OPIS


A - pokrywa z okienkiem
B - panel sterowania


C - forma do chleba
D - mieszadła

PL


E - kubek z podziałką
F - podwójny dozownik
G - "hak" do wyjmowania mieszadeł
f1 - łyżka
f2 - łyżeczka


b1 - wyświetlacz
b2 - przycisk włączenia/ wyłączenia
b6 - wybór programów
b3 - ustawienie wagi
b4 - przyciski ustawienia startu opóźnionego i ustawienia czasu dla programu 14
b7 - Lampka kontrolna podłączenia do sieci
b5 - wybór koloru skórki
1 Basique
2 Français
3 Complet
4 Sucré
5 Rapide
6 Sans gluten
7 Sans sel
8 Riche en oméga 3
9 Damper
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâte levée
14 Cuisson
750g 1000g 1500g
menu
MENU
TIMER
end

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Chrońmy środowisko naturalne!

ⓘ Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➲ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, percepcyjne lub umysłowe są w jakimś stopniu ograniczone ani przez osoby, które nie mające doświadczenia w stosowaniu tego typu urządzeń lub nie mają odpowiedniej wiedzy, chyba że została im zapewniona właściwa opieka albo zostały odpowiednio przeszkolone odnośnie jego stosowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.
- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowanie instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
  - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
  - domki letniskowe/działki
  - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
  - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
  - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
  - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.

  W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić u producenta, w punkcie serwisowym lub musi tego dokonać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.
- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**
- Nie wolno wyłączać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.
- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.
- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachowac szczególną ostrożnosc po otwarciu pokrywy po zakonczeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostac się gorąca para wodna.
- **Korzystając z programu nr 11 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**
- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach, nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1500 g, nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 900 g oraz dla drożdży - 13 g.
- Poziom hałasu urządzenia w trakcie działania wynosi 55 dBA.

WSTĘP

RADY I SZTUCZKI PROWADZĄCE DO UZYSKANIA UDANYCH WYPIEKÓW

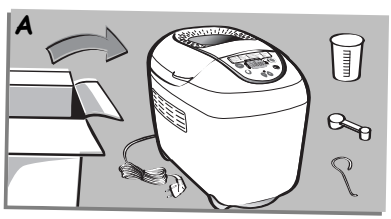
1. Przeczytać uważnie instrukcję obsługi: chleba w tym urządzeniu nie przygotowuje się w taki sam sposób jak ręcznie!
2. Wszystkie użyte składniki muszą mieć temperaturę pokojową (z wyjątkiem innych zaleceń) i muszą być dokładnie odmierzone. **Ilość płynów można zmierzyć za pomocą dostarczonego kubka z podziałką.** Używaj podwójnej miarki do odmierzania łyżeczek (z jednej strony) i łyżek (z drugiej strony).
3. Używaj składników zgodnie z ich terminem przydatności do spożycia i przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.
4. Dokładność pomiaru ilości mąki jest ważna. Z tego powodu mąkę należy zważyć za pomocą wagi kuchennej. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Z wyjątkiem innych zaleceń w przepisach, nie stosuj proszków do pieczenia. Po otwarciu torebki z drożdżami, należy ją zużyć w ciągu 48 godzin.
5. Aby nie zakłócać wyrastania ciasta, zalecamy umieszczenie wszystkich składników w formie i unikanie otwierania pokrywy w czasie pracy (z wyjątkiem innych zaleceń). Przestrzegaj dokładnie kolejności dodawania składników i ilości podanych w przepisach. Najpierw dodaj płyny, następnie produkty stałe. **Drożdże nie mogą wchodzić w kontakt z płynami ani z solą.**

OGÓLNA KOLEJNOŚĆ:

Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)
Sól
Cukier
Mąka - pierwsza połowa
Mleko w proszku
Specyficzne składniki stałe
Mąka - druga połowa
Drożdże

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdjąć wszystkie opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia - *A*.
- Oczyść wszystkie części i samo urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki.



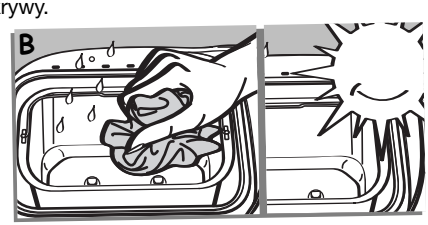
UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Rozwiń przewód zasilający do pełnej długości.
- Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać lekką woń.

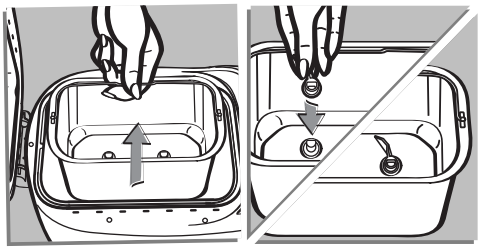
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć urządzenie.
- Oczyść wszystkie części, samo urządzenie i jego wnętrze za pomocą wilgotnej szmatki.
  Starannie osusz - B.
- Umyć pojemnik i mieszadła ciepłą wodą.
  Jeżeli mieszadła pozostają w formie, namoczyć je na 5 do 10 min.
- W razie potrzeby zdejmij osłonę, aby umyć ją w gorącej wodzie.
- **Nie myć żadnego elementu w zmywarce.**
- Nie używać produktów stosowanych w gospodarstwie domowym, gąbek do szorowania, ani alkoholu.

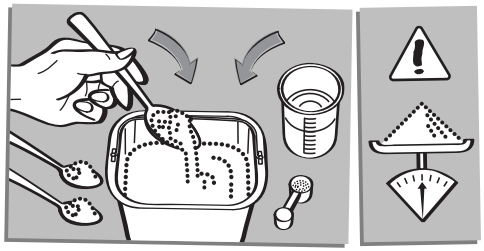
  Stosować miękką i wilgotną ścierkę.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia i jego pokrywy.



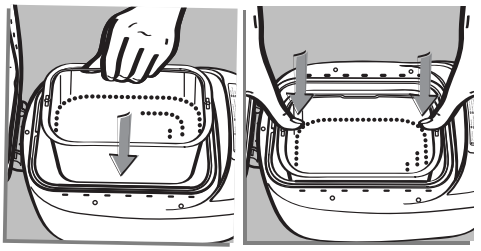
SZYBKIE URUCHOMIENIE



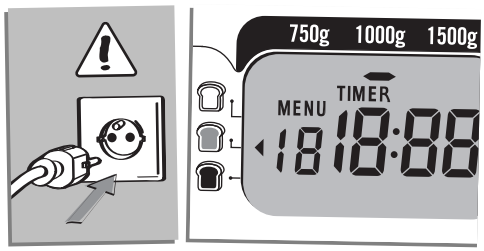
Wyjąć formę do chleba unosząc uchwyt i pociągając do przodu w celu kolejnego wyczepienia jednej i drugiej strony. Włożyć mieszadła.



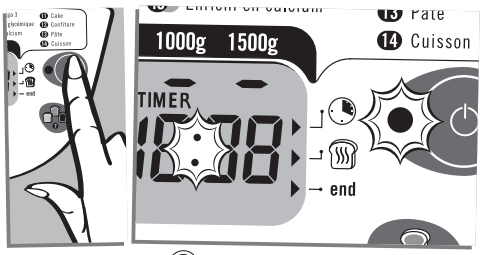
Dodaj składniki do formy w zalecanej kolejności. Upewnij się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone.



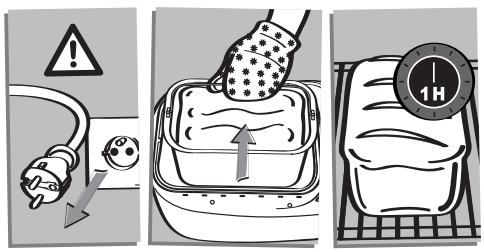
Włóż formę do chleba. Naciśnij formę z jednej i drugiej strony, aby wcisnąć ją na napęd, w taki sposób, aby była zaczepiona z 2 stron.



Podłącz urządzenie do pieczenia chleba. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie (1000 g - średnie zrumienienie).



Naciśnij przycisk ⏻.
Kontrolka działania zapala się.
2 kropki minutnika migają.
Cykl rozpoczyna się.

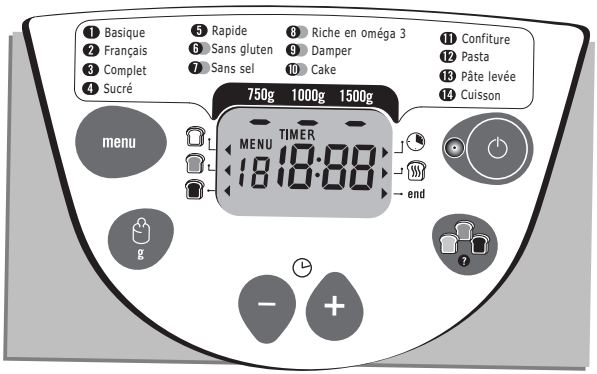


Po zakończeniu cyklu pieczenia, odłącz urządzenie do pieczenia chleba. Wyjmij formę do chleba pociągając za uchwyt. Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy i wnętrze pokrywy są gorące.
Wyjmij chleb z formy kiedy jest gorący i umieść go na kracie na 1 godzinę do schłodzenia.

Aby zapoznać się z automatem do pieczenia chleba sugerujemy wypróbowanie przepisu na CHLEB PODSTAWOWY przy pieczeniu pierwszego chleba.

CHLEB PODSTAWOWY (program 1)	SKŁADNIKI **ł** > łyżeczka - **Ł** > łyżka	
ZRUMIENIENIE = ŚREDNIE	- OLEJ = 2 Ł	- MLEKO W PROSZKU = 2,5 Ł
WAGA = 1000 g	- WODA = 325 ml	- MĄKA = 600 g
CZAS = 3 : 20	- SÓL = 2 ł	- DROŻDŻE = 1,5 ł
	- CUKIER = 2 Ł	

OBSŁUGA AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA



Dla każdego programu wyświetlane są ustawienia domyślne.
Należy ustawić ręcznie wybrane ustawienia.

WYBÓR PROGRAMU

Wybór programu powoduje uruchomienie kolejnych etapów, które przebiegają automatycznie jeden po drugim.

MENU **Przycisk MENU** umożliwia wybranie kilku różnych programów. Czas każdego programu jest wyświetlany. Po każdym naciśnięciu przycisku numeru na panelu następuje przejście (MENU) do następnego programu, kolejno od 1 do 14:

1 **>** chleb podstawowy
2 **>** chleb francuski
3 **>** chleb pełnoziarnisty
4 **>** chleb słodki
5 > chleb na szybko
6 > chleb bezglutenowy
7 > chleb bez soli
8 > chleb bogaty w omega 3
9 **>** pieczywo z mąki i wody
10 **>** ciasto
11 **>** konfitury
12 **>** makaron
13 **>** ciasto rosnące
14 **>** tylko pieczenie

1. Program Chleb podstawowy umożliwia zrealizowanie większości przepisów na chleb z mąki pszennej.

2. Program Chleb francuski odpowiada przepisowi na tradycyjny biały chleb francuski.

3. Program Chleb pełnoziarnisty należy wybrać kiedy używa się mąki pełnoziarnistej.

4. Program Chleb słodki jest dostosowany do przepisów z większą ilością tłuszczu i cukru. Jeżeli używasz gotowych ciast do słodkich bułek lub bułek maślanych, nie przekraczaj łącznej wagi ciasta 1000 g.

5. Program Chleb na szybko jest specjalnym przepisem na SZYBKIE upieczenie chleba. W tym programie ustawienia wagi i koloru nie są dostępne.

6. Chleb bezglutenowy należy przygotowywać wyłącznie z wykorzystaniem gotowych ciast bezglutenowych. Nadaje się dla osób z nietolerancją glutenu (celiakia) obecnego w większości zbóż (pszenica, jęczmień, żyto, owies, pszenica kamut, orkisz, itd.). Postępuj zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu. Formę należy regularnie myć, aby zapobiec ryzyku zanieczyszczenia innymi mąkami. W przypadku ścisłej diety bezglutenowej, należy upewnić się, że drożdże również są bezglutenowe. Konsystencja mąki bezglutenowej uniemożliwia optymalne mieszanie. Należy zsunąć ciasto ze ścianek w czasie zagniatania za pomocą elastycznej szpatułki z tworzywa sztucznego Chleb bezglutenowy ma gęstszą konsystencję i jest jaśniejszy od normalnego chleba.

7. Chleb należy do produktów spożywczych dostarczających największą ilość soli w ciągu dnia. Ograniczenie spożycia soli pozwala na zredukowanie ryzyka występowania chorób układu sercowo-naczyniowego.

8. Ten chleb jest bogaty w **kwasy Omega 3** dzięki zrównoważonemu i kompletnemu przepisowi zgodnemu z zasadami żywienia. **Kwasy tłuszczowe Omega 3 wpływają na prawidłowe działanie układu sercowo-naczyniowego**.

9. Damper (chleb z wody i mąki) pochodzi z australijskiego przepisu, według którego tradycyjnie był pieczony na gorących kamieniach. Pozwala na uzyskanie zwartego chleba drożdżowego.

10. Umożliwia przygotowanie ciast z proszkiem do pieczenia.

11. Program Konfitura smaży automatycznie konfitury w formie.

12. Program 12 obejmuje samo zagniatanie. Jest przeznaczony dla ciast nie rosnących. Np.: kluski.

13. Program Ciasto rosnące nie obejmuje pieczenia. Umożliwia zagniatanie ciasta i jego wyrośnięcie. Np.: ciasto na pizzę.

14. Program pieczenie umożliwia pieczenie od 10 do 70 min, z dokładnością do 10 min przy zrumienianiu jasnym, średnim lub ciemnym. Można go wybrać niezależnie i może być używany:
a) w połączeniu z programem ciasto rosnące,
b) do podgrzewania lub nadawania chrupkości pieczywu już upieczonemu i schłodzonemu,
c) aby dokończyć pieczenie w przypadku awarii zasilania w czasie cyklu przygotowywania chleba.

Automat do pieczenia chleba nie może być pozostawiany bez nadzoru w czasie używania programu 14.

Aby przerwać cykl przed zakończeniem, należy ręcznie wyłączyć program przez długie naciśnięcie przycisku ⏻.

WYBÓR WAGI CHLEBA

Waga chleba jest domyślnie ustawiona na 1000 g. Waga jest podawana orientacyjnie. Zapoznaj się z informacjami szczegółowymi w przepisach. Programy 5, 9, 11, 12, 13, 14 nie posiadają ustawienia wagi. Naciśnij przycisk ⚖, aby ustawić masę produktu na 750 g, 1000 g lub 1500 g. Kontrolka świetlna zapala się na wprost wybranego ustawienia. **Uwaga:** niektóre przepisy nie pozwalają na przygotowanie chleba powyżej 750g. Szczegóły znajdują się w tabeli z przepisami.

WYBÓR KOLORU SKÓRKI (ZRUMIENIENIE)

Kolor skórki jest ustawiony domyślnie na ŚREDNI. Programy 5, 9, 11 nie posiadają regulacji koloru. Możliwe są trzy ustawienia: JASNY / ŚREDNI / CIEMNY. Jeżeli chcesz zmienić ustawienie domyślne, naciśnij przycisk 🎨 do momentu zapalenia się kontrolki na wprost wybranego ustawienia.

START / STOP

Włącz urządzenie naciskając przycisk ⏻. Odliczanie rozpoczyna się.

Aby zatrzymać program lub anulować program ze startem opóźnionym, naciśnij przez 5 sekund przycisk ⏻.

CYKLE

Tabela na stronach 66-67 wskazuje układ różnych cykli zależnie od wybranego programu.

ZAGNIATANIE Umożliwia wytworzenie struktury ciasta i zapewnia jego wyrastanie.	>	**ODPOCZYNEK** Umożliwia "odpoczęcie" ciasta dla poprawienia jakości zagniatania.	>	**WYRASTANIE** Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.	>	**PIECZENIE** Zapewnia upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.	>	**PODTRZYMANIE TEMPERATURY** Umożliwia utrzymanie ciepłego chleba po upieczeniu. Zaleca się wyjęcie chleba z formy po jego upieczeniu.

ZAGNIATANIE: ciasto znajduje się w 1 lub 2 cyklu zagniatania lub w cyklu mieszania między cyklami wyrastania. W czasie tego cyklu i w programach 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, boczek, itd. Sygnał dźwiękowy wskazuje odpowiedni moment. Patrz tabela podsumowująca czasy przygotowania (strona 66-67) w kolumnie “ekstra”.

Ta kolumna wskazuje czas wyświetlany na wyświetlaczu urządzenia w momencie włączenia sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładnie czas włączenia sygnału dźwiękowego wystarczy odjąć czas podany w kolumnie "ekstra" od całkowitego czasu pieczenia.

Np.: “ekstra” = 2:51 i “Czas łączny” = 3:13, składniki można dodać po 22 min.

WYRASTANIE: ciasto znajduje się w 1, 2 lub 3 cyklu wyrastania.

PIECZENIE: chleb znajduje się w cyklu pieczenia. Kontrolka zapala się na wprost “END” wskazując zakończenie cyklu.

PODTRZYMANIE TEMPERATURY: dla programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 można pozostawić produkt w urządzeniu. Cykl podtrzymania temperatury przez jedną godzinę łączy się bezpośrednio z etapem pieczenia. Kontrolka zapala się na wprost. Wyświetlacz wskazuje 0:00 przez jedną godzinę podtrzymania temperatury. Sygnał dźwiękowy włącza się w regularnych odstępach. Na końcu cyklu urządzenie zatrzymuje się automatycznie po włączeniu 3 dźwięków.

PROGRAM ZE STARTEM OPÓŹNIONYM

Programowanie urządzenia, aby przygotowało chleb na wybraną godzinę z 15 godzinnym wyprzedzeniem.

Programator czasowy nie może być używany do programów 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Ten etap ustawia się po wybraniu programu, poziomu zrumienienia i wagi. Czas programu wyświetla się. Należy obliczyć czas między momentem uruchomienia i czasem kiedy chleb ma być gotowy. Maszyna uwzględnia automatycznie czas cykli programu.

Za pomocą przycisków ⊕ i ⊖ , należy wyświetlić właściwy czas (⊕ w górę i ⊖ w dół). Krótkie naciśnięcia umożliwiają przewijanie co 10 min + krótki sygnał dźwiękowy. Przy długim naciśnięciu, przewijanie odbywa się płynnie z dokładnością do 10 min. Np.: jest 20 h, chleb ma być gotowy o 7 h 00 następnego dnia rano. Zaprogramuj 11 h 00 za pomocą przycisków ⊕ i ⊖ .

Naciśnij przycisk ⏻. Włącza się sygnał dźwiękowy. Kontrolka wyświetla się na ◀ wprost ◑ i 2 punkty ⁝ minutnika migają. Odliczanie rozpoczyna się. Kontrolka działania zapala się. W razie popełnienia błędu lub w razie konieczności zmiany czasu, naciśnij i przytrzymaj przycisk ⏻ do momentu włączenia sygnału dźwiękowego.

Czas domyślny wyświetla się. Powtórz operację. Niektóre produkty są nietrwałe.

Nie używaj programatora czasowego do przygotowywania potraw zawierających: świeże mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

W razie awarii zasilania: jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie posiada zabezpieczenie 7 minutowe umożliwiające podtrzymanie pamięci. Cykl zostaje wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, programowanie zostaje utracone.

W przypadku wykonywania jednego programu po drugim, należy odczekać 1 godzinę przed uruchomieniem drugiego pieczenia.

Wyjmowanie chleba z formy: istnieje możliwość zablokowania mieszadeł w chlebie w czasie wyjmowania z formy. W takim przypadku należy użyć "hak" w następujący sposób:

> po wyjęciu chleba z formy, kiedy jest jeszcze ciepły należy go położyć na boku i przytrzymać ręką w rękawicy kuchennej,
> włożyć hak w oś mieszadła (rysunek 1),
> pociągnąć delikatnie, aby wyjąć mieszadło (rysunek 2),
> powtórzyć operację z drugim mieszadłem,
> Postawić normalnie chleb i pozostawić do schłodzenia na kracie.

SKŁADNIKI

TŁUSZCZE I OLEJE: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i aromatyczny. Umożliwia również lepsze i dłuższe przechowywanie chleba. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie. Jeżeli używasz masła, pokrój je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście lub dodaj miękkie masło.

Nie dodawaj ciepłego masła. Unikaj kontaktu tłuszczów z drożdżami, ponieważ tłuszcz może zapobiec zamoczeniu drożdży.

JAJA: jaja wzbogacają ciasto, poprawiają kolor chleba i sprzyjają dobrej strukturze miąższu. Jeżeli używasz jajek, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Rozbij jajo i uzupełnij płynem do uzyskania ilości podanej w przepisie. Przepisy zostały przewidziane dla jajek o przeciętnej wadze 50 g, jeżeli jajka są większe, dodaj trochę mąki; jeżeli jajka są mniejsze, należy dodać mniej mąki.

MLEKO: można używać świeżego mleka lub mleka w proszku. Jeżeli używasz mleko w proszku, dodaj podaną ilość wody. Jeżeli używasz świeżego mleka, możesz również dodać wodę: łączna ilość musi odpowiadać ilości przewidzianej w przepisie. Mleko działa emulgująco, co pozwala na uzyskanie bardziej regularnych pęcherzy i ładnego wyglądu miąższu.

WODA: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miąższu. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem lub innymi płynami. Używaj płynów w temperaturze pokojowej.

MĄKA: waga mąki zmienia się w zależności od rod-

zaju używanej mąki. Zależnie od jakości mąki, wyniki pieczenia chleba mogą się różnić. Przechowuj mąkę w hermetycznym pojemniku, ponieważ mąka reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, pochłaniając wilgoć lub ją tracąc. Używaj mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "piekarskiej" zamiast mąki standardowej. Dodanie owsa, otrąb, kiełków pszenicy, żyta lub ziaren do ciasta powoduje, że chleb będzie cięższy i mniejszy.

Zaleca się stosowanie mąki T55, z wyjątkiem innych zaleceń podanych w przepisach. Nasze przepisy są przystosowane do użycia pszennej mąki chlebowej (odpowiednik mąki francuskiej T55). W przypadku użycia specjalnych mieszanek mąki na chleb, bułki maślane lub pieczywo mleczne, nie należy przekraczać 1 kg ciasta.

Przesiewanie mąki również wpływa na osiągane wyniki: im mąka jest bardziej pełnoziarnista (to znaczy zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy), ciasto słabiej wyrośnie, a chleb będzie bardziej zwarty. W handlu są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki. Ogólnie, wybór programu odbywa się w zależności od przygotowywanego wypieku. Np.: Chleb pełnoziarnisty - Program 3.

Cukier: stosuj cukier biały, brązowy lub miód. Nie używaj cukru rafinowanego lub w kawałkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

Sól: nadaje smak i umożliwia regulowanie aktywności drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest ścisłe, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. W ten sposób poprawia strukturę ciasta.

Drożdże: drożdże piekarnicze istnieją w kilku formach: świeże w małych kostkach, suszone i gotowe do rehydratacji lub suszone w wersji instant. Świeże drożdże są sprzedawane w supermarketach (stoisko z pieczywem lub produktami świeżymi), ale można także kupić świeże drożdże u miejscowego piekarza. Niezależnie od formy, drożdże powinny być dodawane bezpośrednio do miski maszyny wraz z innymi składnikami. Pamiętaj o pokruszeniu świeżych drożdży w palcach, tak aby łatwiej się rozpuszczały. Tylko aktywne drożdże suszone (w małych granulkach) należy wymieszać z odrobiną letniej wody przez użyciem. Wybierz temperaturę zbliżoną do 37°C; niższa temperatura sprawi, że ciasto nie wyrośnie tak dobrze, jak powinno, a wyższa temperatura sprawi, że ciasto straci możliwość wyrastania. Przestrzegaj podanych ilości i pamiętaj, aby dostosować ilość drożdży do ich formy (patrz poniższy wykres odpowiedników).

Odpowiedniki pod względem ilości/wagi/objętości: drożdże suszone, drożdże świeże :

Suszone (w łyżecz.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Świeże (w g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatki (oliwki, boczek, itd.): przepisy można uzupełniać własnymi, dowolnymi dodatkami zwracając uwagę na:

> przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników, zwłaszcza w przypadku delikatnych ciast,
> twarde ziarna (len lub sezam) można dodać na początku zagniatania dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),
> odsączanie wilgotnych składników (oliwki),
> posypanie mąką tłustych składników dla lepszego rozprowadzenia ich w cieście,
> zaniechanie dodawania zbyt dużych ilości, ze względu na ryzyko złego wyrastania ciasta.

Wskazówki praktyczne

Przygotowanie chleba jest bardzo wrażliwe na warunki temperaturowe i wilgotnościowe. W przypadku wysokich temperatur, zaleca się zastosowanie chłodniejszych płynów niż zwykle. Podobnie, przy niskich temperaturach, zaleca się stosowanie letniej wody lub mleka (bez przekraczania 35°C).

Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie procesu zagniatania: ciasto powinno tworzyć gładką kulę odklejającą się od ścianek.

> jeżeli w formie pozostaje niezwiązana mąka, należy dodać niewielką ilość wody,
> w przeciwnym przypadku należy dodać odrobinę mąki.

Produkty należy dodawać ostrożnie (maksymalnie 1 łyżka na jeden raz) i zaczekać na efekt poprawy przed dodaniem następnej porcji.

Częsty błąd polega na przeświadczeniu, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrastanie chleba. Za duża ilość drożdży powoduje osłabienie struktury ciasta, które silnie wyrasta i opada w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić naciskając je lekko palcem przed pieczeniem: ciasto musi stawiać lekki opór i wykonane wgłębienie powinno się lekko wyrównać.

PROG.	ZRUMIE-NIENIE	WIELKOŚĆ	CZAS (h)	1 ZAGNIATANIE	ODPOCZYNEK	2 ZAGNIATANIE	1 WYRASTANIE	3 ZAGNIATANIE	2 WYRASTANIE	4 ZAGNIATANIE	3 WYRASTANIE	PIECZENIE	EKSTRA	PODTRZYMANIE TEMPERATURY (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nie	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	ZRUMIE-NIENIE	WIELKOŚĆ	CZAS (h)	1 ZAGNIATANIE	ODPOCZYNEK	2 ZAGNIATANIE	1 WYRASTANIE	3 ZAGNIATANIE	2 WYRASTANIE	4 ZAGNIATANIE	3 WYRASTANIE	PIECZENIE	EKSTRA	PODTRZYMANIE TEMPERATURY (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nie
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nie
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nie
14	1 2 3	-	0:10 z dokładnością do 10 min									0:10 z dokładnością do 10 min	-	nie

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury dla programów 1 do 10 włącznie.

PROBLEMY

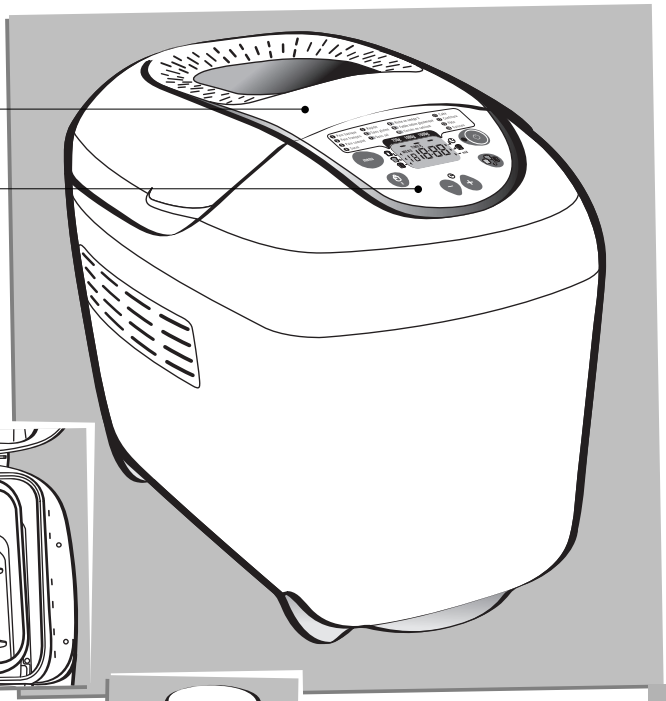
Oczekiwane rezultaty nie są osiągane? Poniższa tabela pomoże Ci w rozwiązaniu ewentualnych problemów.

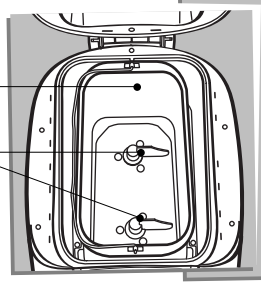
	Chleb nie wyrasta	Chleb opada po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta wystarczająco	Skórka nie jest wystarczająco zrumieniona	Skórka jest przypieczona, ale chleb nie jest dopieczony	Boki i górna część są pokryte mąką
Przycisk ⏻ został naciśnięty w czasie pieczenia				●		
Za mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Mąka złej jakości			●	●		
Składniki nie zostały dodane w prawidłowej proporcji (za duża ilość)	●					
Woda za ciepła		●				
Woda za zimna			●			
Niewłaściwy program			●	●		

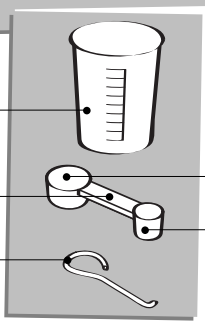
USTERKI TECHNICZNE I ICH USUWANIE

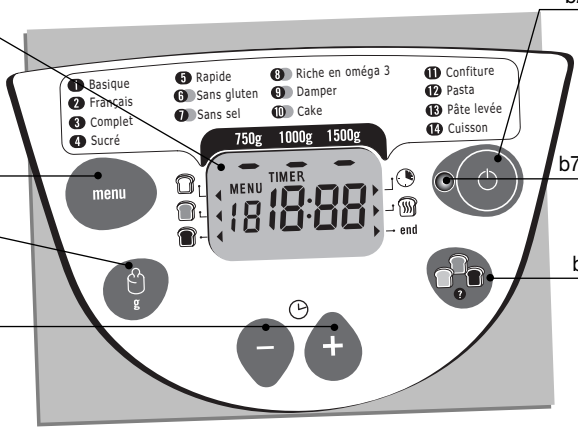
PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Mieszadła są zablokowane w formie	• Namoczyć je przed wyjęciem.
Mieszadła są zablokowane w chlebie	• Nasmarować lekko mieszadło olejem przed włożeniem składników do formy lub użyć akcesorium do wyjmowania mieszadeł z chleba (strona 64)
Po naciśnięciu ⏻ nic się nie dzieje	• Urządzenie jest za ciepłe. • Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami. • Zaprogramowano start opóźniony.
Po naciśnięciu ⏻ silnik pracuje, ale ciasto nie jest zagniatane	• Forma nie została włożona do końca. • Brak mieszadeł lub źle założone mieszadła.
Po starcie opóźnionym, chleb nie wyrósł prawidłowo lub nic się nie dzieje.	• Brak naciśnięcia ⏻ po programowaniu. • Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. • Brak mieszadeł.
Zapach spalenizny	• Część składników wpadła z boku formy: pozostawić urządzenie do schłodzenia i wyczyścić jego wnętrze wilgotną gąbką bez użycia środków do mycia. • Ciasto przelało się: za duża ilość składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać proporcji podanych w przepisach.

POPIS


A - víko s okénkem
B - ovládací panel


C - nádoba
na chléb
D - mísicí zařízení


E - pohárek se stupnicí
F - dvojitá odměrka
G - příslušenství „háček“
na vytažení mísicích háků
f1 - polévková lžíce
f2 - kávová lžička


b1 - displej
b2 - tlačítko
zapnout/vypnout
b6 - volba programů
b7 - světelná kontrolka
"zapnuto/vypnuto"
b3 - volba váhy
b5 - volba barvy
kůrky (vypečení)
b4 - klávesy pro nastavení
odloženého startu a
nastavení času u
programu 14
1 Basique
2 Français
3 Complet
4 Sucré
5 Rapide
6 Sans gluten
7 Sans sel
8 Riche en oméga 3
9 Damper
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâte levée
14 Cuisson
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
menu
end

CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PODÍLEJME SE NA OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ!

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.

➲ Svěřte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti. Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží. Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.
- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárny odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybně provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí. Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používan v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:
  - v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišť
  - farmách
  - pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení.
  - v ubytování typu bed and breakfast.
- Tuto domácí pekárnu nepoužívejte v následujících případech:
  - Je-li přívodní šňůra vadná nebo poškozená,
  - Pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.

  V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba, musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přívodní šňůru, ani zástrčku.
- Nenechávejte přívodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přívodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárny ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pekárnu nevypínejte trhnutím za přívodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnu nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhaste vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části pekárny jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 11 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.**
- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.
  - nepřekračujte celkové množství 1500 g těsta;
  - nepřekračujte celkové množství 900 g mouky a 13 g droždí.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 55 dBA.

ÚVOD

RADY A TRIKY, ABY SE VÁM CHLÉB PODAŘIL

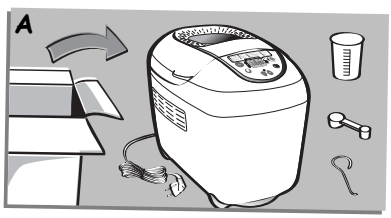
1. Přečtěte si pozorně návod k použití: v tomto přístroji se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to špatným výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.
5. Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

OBECNÉ POŘADÍ, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽOVAT:

Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
Sůl
Cukr
První polovina mouky
Sušené mléko
Konkrétní pevné přísady
Druhá polovina mouky
Droždí

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství - A.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.

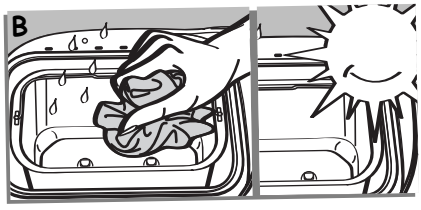


POUŽITÍ

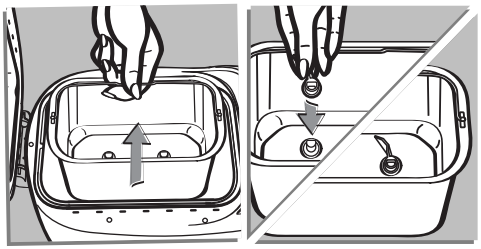
- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není na závadu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

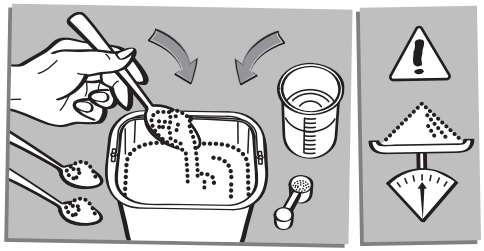
- Přístroj odpojte od sítě.
- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - B.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatky můžete umýt horkou vodou a mýdlem.
  Pokud se hnětací lopatky přilepí do nádoby na pečení, nechte je 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je potřeba, sundejte víko a umyjte ho horkou vodou.
- **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**
- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol.
- Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.



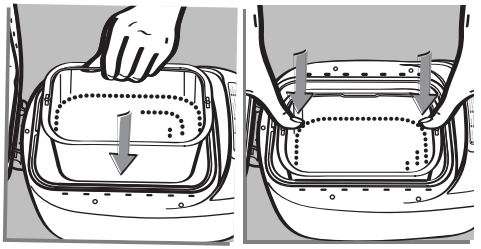
RYCHLÝ START



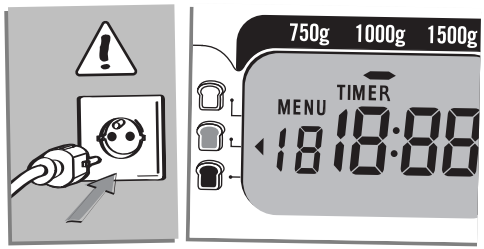
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru tak, aby se jedna po druhé uvolnily obě strany.
Potom vložte mísicí zařízení.



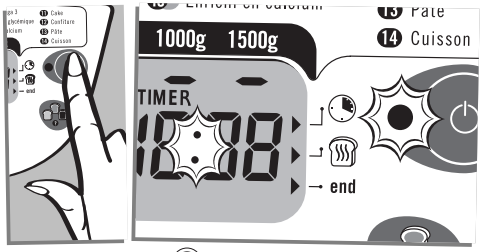
Přidávejte přísady do pečící nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.



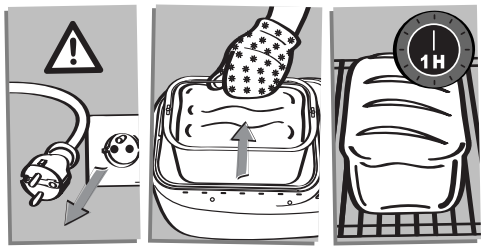
Pečící nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu na jedné straně a potom na druhé, aby byla dobře nasazena na unášeč a tak, aby dobře zapadly spony na obou stranách.



Domácí pekárnu zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním vypečením.



Stiskněte tlačítko ⏻.
Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.
Oba body časového spínače blikají.
Cyklus začíná.

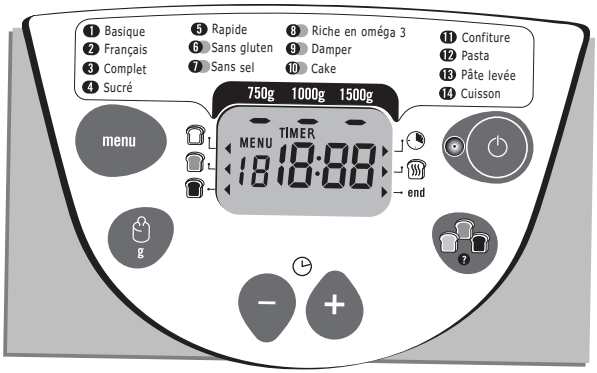


V závěru pečícího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyjměte pečící nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečící nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na ZÁKLADNÍ CHLÉB.

ZÁKLADNÍ CHLÉB (program 1)	SLOŽENÍ **káv. lž.** > kávová lžička - **pol.lž.** > polévková lžíce	
STUPEŇ VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	- OLEJ = 2 pol. lž.	- SUŠENÉ MLÉKO = 2,5 pol. lž.
VÁHA = 1.000 g	- VODA = 325 ml	- MOUKA = 600 g
ČAS = 3 : 20	- SŮL = 2 káv lž.	- DROŽDÍ = 1,5 káv lž.
	- CUKR = 2 pol. lž.	

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU



U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

VYBÍRÁME PROGRAM

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

MENU **Tlačítko MENU** Vám umožňuje zvolit si určitý počet různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete číselné tlačítko (MENU), změní se zobrazení na následující program, což se děje od 1 do 10:

1 > základní chléb
2 > francouzský chléb
3 > celozrnný chléb
4 > sladký chléb
5 > superrychlý chléb
6 > bezlepkový chléb
7 > chléb bez soli
8 > chléb bohatý na omega 3
9 > nekynuté těsto
10 > moučník
11 > zavařenina
12 > těstoviny
13 > kynutá těsta
14 > jen pečení

1. Program Základní chléb umožňuje realizovat většinu receptů na chléb z pšeničné mouky.

2. Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb.

3. Program Celozrnný chléb zvolte v případě, že používáte mouku na celozrnný chléb.

4. Program Sladký chléb je přizpůsoben receptům, které obsahují více tuků a cukru.
Jestliže používáte hotové směsi na briošky nebo jogurtový chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.

5. Program Superrychlý chléb je konkrétně přizpůsoben pro recept na SUPERRYCHLÝ chléb. U tohoto programu nejsou k dispozici nastavení váhy a zbarvení.

6. Bezlepkový chléb je třeba připravovat výhradně z hotových směsí bez lepku. Vyhovuje osobám, které nesnášejí lepek nacházející se v různých obilninách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda atd…). Podívejte se na konkrétní doporučení udávaná na balení. Pečicí nádobu bude třeba systematicky čistit, abyste se vyhnuli riziku přimíšení jiných druhů mouky. V případě přísné bezlepkové diety se ujistěte, že ani používané kvasnice neobsahují lepek. Konsistence bezlepkové mouky neumožňuje optimální mísení. Při hnětení je proto třeba shrnovat těsto z okrajů stěrkou z pružného plastu. Chléb s lepkem bude mít hustší konsistenci a světlejší barvu než normální chleba.

7. Chléb je jednou z potravin, která přináší největší denní dávku soli. Omezení spotřeby soli umožňuje snížení kardiovaskulárních rizik.

8. Tento chléb je bohatý na **mastnou kyselinu Omega 3** díky vyváženému receptu, který obsahuje vše potřebné z hlediska výživných hodnot. **Mastné kyseliny Omega 3 přispívají k dobré funkci kardiovaskulárního systému**.

9. Nekynuté těsto je inspirováno australským receptem tradičně realizovaným na horkých kamenech. Výsledkem je kompaktní chléb připomínající briošku.

10. Umožňuje připravovat cukrovinky a dorty s použitím prášku do pečiva.

11. Program Zavařenina uvaří zavařeninu automaticky v pečicí nádobě.

12. Program 12 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Příklad: nudle.

13. Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu pro hnětení a vzejití u všech kynutých těst. Příklad: těsto na pizzu.

14. Program pečení umožňuje pečení v intervalu 10 až 70 minut nastavitelném po 10 minutách pro vypečení světlé, střední nebo tmavé. Může být vybrán samostatně a použít se:
a) společně s programem pro kynutá těsta,
b) k rozpečení nebo dopečení již upečeného a vychladlého pečiva,
c) k dokončení pečení v případě delšího výpadku elektrického proudu během chlebového cyklu.

Domácí pekárnu nelze nechávat bez dozoru, používá-li se program 14.

Chcete-li přerušit cyklus před ukončením, zastavte program ručně dlouhým stiskem tlačítka ⏻.

VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech. Programy 5, 9, 11, 12, 13, 14 nemají nastavení váhy. Stiskem tlačítka nastavíte zvolený výrobek 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka. **Pozor :** některé recepty se nedoporučují pro chléb o váze 750g (viz kniha receptů).

VOLÍME BARVU KŮRKY (VYPEČENÍ)

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 5, 9, 11 nemají nastavení barvy.
Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ/STŘEDNÍ/TMAVÁ. Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko ⏻ a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, přidržte tlačítko ⏻ stisknuté po dobu 5 vteřin.

CYKLY

Tabulka na stránkách 78 a 79 Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

HNĚTENÍ > **ODPOČINEK** > **KYNUTÍ** > **PEČENÍ** > **UCHOVÁNÍ V TEPLE**

HNĚTENÍ	ODPOČINEK	KYNUTÍ	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLE
Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.	Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.	Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.	Mění těsto ve střídu a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.	Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

HNĚTENÍ: těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. … Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 78 a 79) a do sloupku „extra“.
Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.
Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

KYNUTÍ: těsto je v 1. nebo 2. cyklu kynutí.

PEČENÍ: chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení. Vpředu se zobrazí světelná kontrolka „END“ udávající konec cyklu.

UCHOVÁNÍ V TEPLE: u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 můžete připravovaný produkt ponechat vpřístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Vnávaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování vteple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Zobrazovač zůstává po dobu této hodiny uchování vteple na 0:00. Vpravidelných intervalech zaznívá pípnutí. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po trojím pípnutí.

ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým předstihem.
Program s odloženým startem nelze použít pro programy 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.
Tato etapa přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtěte si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvání cyklů programu.
Pomocí tlačítek (+) a (−) zobrazte zjištěný čas (⊕ směrem nahoru a ⊖ směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích + krátké pípnutí. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami (+) a (−).
Stiskněte klávesu (⏻). Zazní zvukový signál. Naproti se zobrazí ◀ světelná kontrolka a ◑ 2 ⁝ body časového spínače se rozblikají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu. Uděláteli chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko (⏻), dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

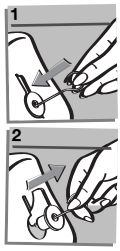
PRAKTICKÉ RADY

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich.

Vyklopení chleba z formy: může se stát, že po vyklopení chleba z formy zůstanou mísicí háky zachyceny v chlebu.

V takovém případě použijte příslušenství „háček“ takto:
> jakmile se chléb vyklopí z formy, položte jej ještě teplý na bok a přidržujte jej rukou v izolační rukavici,
> zasuňte háček do osy mísicího háku (výkres 1),
> lehce zatáhněte a vytáhněte mísicí hák (výkres 2),
> postup opakujte s druhým mísicím hákem,
> chléb postavte normálně a nechte jej na mřížce vychladnout.



SLOŽENÍ

TUKY A OLEJ: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změknout. Nikdy nevmíchávejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

VEJCE: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídy. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba dát mouky o něco méně.

MLÉKO: můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu: celkový objem se musí rovnat objemu, s nímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější komůrky a tím i pěkný vzhled střídy.

VODA: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Používejte tekutiny, které mají teplotu prostředí.

MOUKA: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, neboť mouka bude

reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.
Přidáním ovsa, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.
Doporučuje se mouka číselným značením T55, není-li v receptech uvedeno jinak. Naše recepty jsou optimalizovány na používání stejného druhu mouky T55. Jestliže používáte speciální hotové směsi na chléb, briošky nebo jogurtový chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1 000 g.
Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 3.

CUKR: dávejte přednost bílému nebo surovému cukru nebo medu. Nepoužívejte rafinovaný nebo kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

SŮL: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

KVASNICE: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečící nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit - potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 37°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).
Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:
Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Čerstvé kvasnice (v gramech)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

PŘÍSADY (OLIVY, SLANINA ATD.)**:** své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:
> důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály,
> nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
> velmi mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,
> mastné přísady lehce zamoučněte, aby se lépe zapracovávaly,
> nezapracovávejte naráz příliš velké množství přísad, abyste nenarušili správný vývoj těsta.

PRAKTICKÉ RADY

Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní a vlhkostní podmínky. V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).

Někdy je též užitečné ověřit stav těsta uprostřed hnětení: těsto má tvořit homogenní kouli, která se ochotně odděluje od stěn.
> zůstává-li nezapracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
> může být třeba trochu mouky přidat.

Korekci je třeba provádět velmi pomalu (maximálně po 1 polévkové lžíci) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne. Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH

Nedaří se vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka vám pomůže zorientovat se.

	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
Během pečení bylo stisknuto tlačítkoa ⓘ				●		
Nedostatečné množství mouky		●				
Přílišné množství mouky			●			●
Nedostatečné množství droždí			●			
Přílišné množství droždí		●		●		
Nedostatečné množství vody			●			●
Přílišné množství vody		●			●	
Nedostatečné množství cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

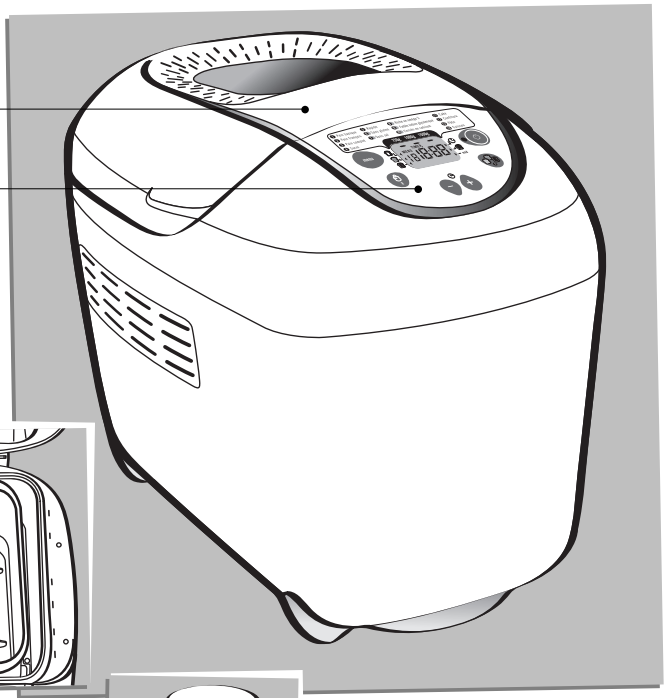
PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	• Před vyjmutím nechte máčet.
Mísicí háky zůstávají zachyceny v chlebu.	• Před vložením přísad do pečicí nádoby nebo před použitím příslušenství k vyklopení chleba z formy (stránka 75) mísicí zařízení lehce naolejujte.
Po stisknutí ⓘ se nic neděje.	• Přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu. • Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí ⓘ se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	• Pečící nádoba nebyla zcela zasunuta. • Chybí mísicí zařízení nebo je mísicí zařízení špatně nasazeno.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko ⓘ. • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. • Chybí mísicí zařízení.
Zápach po spálenině.	• Část přísad spadla vedle pečící nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticího prostředku. • Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

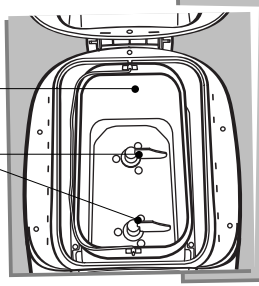
PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	1° HNĚTENÍ	ODPOČINEK	2° HNĚTENÍ	1° KYNUTÍ	3° HNĚTENÍ	2° KYNUTÍ	4° HNĚTENÍ	3° KYNUTÍ	PEČENÍ	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLE (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	ne	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

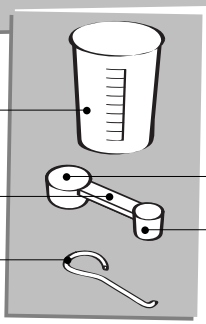
PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	1° HNĚTENÍ	ODPOČINEK	2° HNĚTENÍ	1° KYNUTÍ	3° HNĚTENÍ	2° KYNUTÍ	4° HNĚTENÍ	3° KYNUTÍ	PEČENÍ	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLE (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	ne
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	ne
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	ne
14	1 2 3	-	0:10 po 10 minuto-vých intervalech									0:10 po 10 minuto-vých intervalech	-	ne

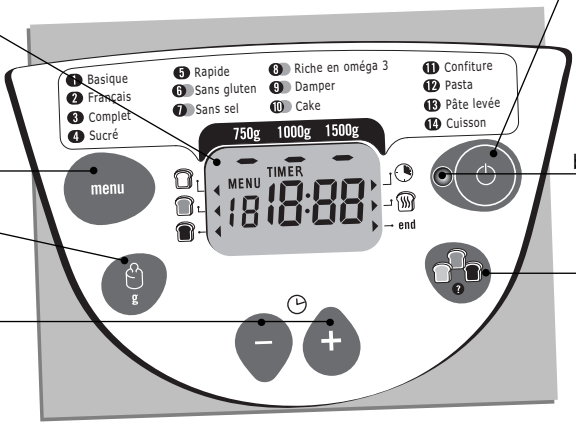
Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple u programů 1 až 10 včetně.

OPIS


A - veko s okienkom
B - ovládací panel


C - nádoba
na chlieb
D - miešacie
zariadenie


E - pohárik so stupnicou
F - dvojitá odmerka
G - príslušenstvo „háčik“ na
vytiahnutie miešacích hákov
f1 - polievková lyžica
f2 - kávová lyžička


b1 - displej
b2 - tlačidlo
zapnutia/ vypnutia
b6 - voľba programov
b7 - svetelná kontrolka
"zapnuté/vypnuté"
b3 - voľba váhy
b5 - voľba farby
kôrky (vypečenia)
b4 - klávesy pre nastavenie
odloženého štartu a
nastavenie času u
programu 14
1 Basique
2 Français
3 Complet
4 Sucré
5 Rapide
6 Sans gluten
7 Sans sel
8 Riche en oméga 3
9 Damper
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâte levée
14 Cuisson
750g 1000g 1500g
menu
MENU
TIMER
end
g

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PODIEĽAJME SA NA OCHRANE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA!

ⓘ Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.

➲ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvýkrát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, kým nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútiku.
- Ubezpečte sa, že sa napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku.
  Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
  - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
  - na farmách,
  - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
  - v priestoroch typu „hosťovské izby“.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
  - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
  - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.

  V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zahasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 11 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Neprekročte množstvo uvedené v recepte;
  - neprekračujte celkovú váhu 1500 g cesta;
  - neprekračujte celkovú váhu 900 g múky a 13 g kvasníc.
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 55 dBA.

ÚVOD

RADY A TRIKY, ABY SA VÁM CHLIEB VYDARIL

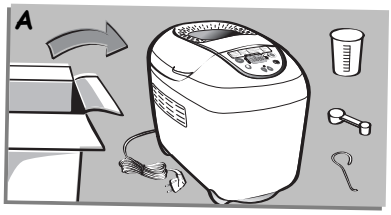
1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inak) a treba ich presne zvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.
3. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávajte ich na chladných a suchých miestach.
4. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.
5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

VŠEOBECNÉ PORADIE, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ:

Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
Soľ
Cukor
Prvá polovica múky
Sušené mlieko
Konkrétne pevné prísady
Druhá polovica múky
Droždie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - *A*.
- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

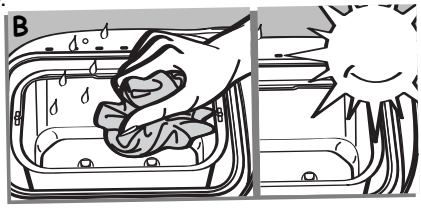


POUŽITIE ZARIADENIA

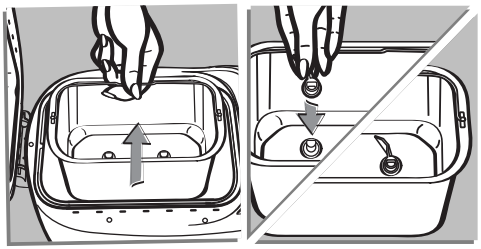
- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

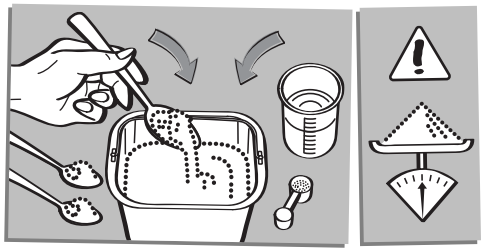
- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte - B.
- Nádobu a hnetacie lopatky umyte teplou vodou. Ak hnetacie lopatky zostanú v nádobe na pečenie, nechajte ich 5 až 10 minút máčať.
- V prípade potreby odstráňte kryt a umyte ho v horúcej vode.
- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**
- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.



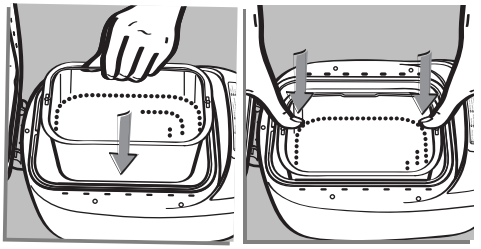
RÝCHLY ŠTART



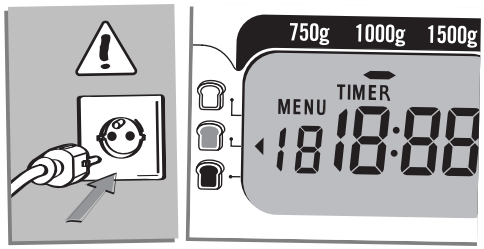
Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväte a zatiahnutím nahor tak, aby sa jedna po druhej uvoľnili obe strany.
Potom vložte miešacie zariadenie.



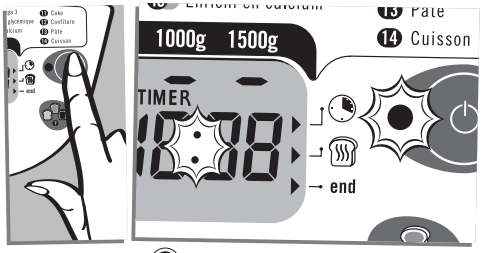
Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí.
Uistite sa, že všetky prísady boli presne zvážené.



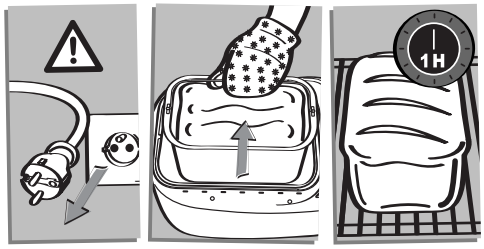
Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pritlačte na nádobu na pečenie, aby bola dobre nasadená na unášač a tak, aby na oboch stranách zapadli spony.



Domácu pekáreň zapnite. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením.



Stlačte tlačidlo ⏻.
Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.
Obidva body časového spínača blikajú.
Cyklus sa začína.



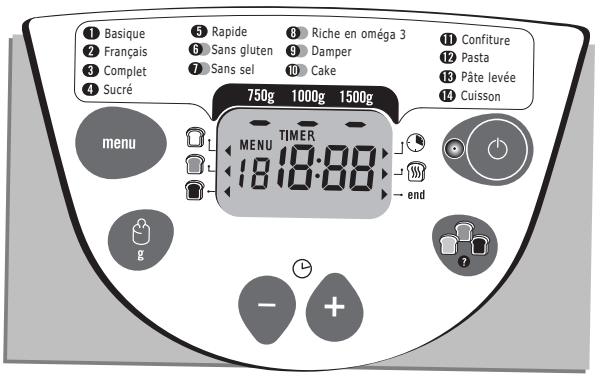
V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväte a zatiahnutím nahor. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol.

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárňou, odporúčame najprv vyskúšať recept na ZÁKLADNÝ CHLIEB.

ZÁKLADNÝ CHLIEB (program 1)	ZLOŽENIE **káv. lž.** > kávová lyžička - **pol. lž.** > polievková lyžica	
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	- OLEJ = 2 pol. lž.	- SUŠENÉ MLIEKO = 2,5 pol. lž.
VÁHA = 1000 g	- VODA = 325 ml	- MÚKA = 600 g
ČAS = 3 : 20	- SOĽ = 2 káv. lž.	- DROŽDIE = 1,5 káv. lž.
	- CUKOR = 2 pol. lž.	

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

U každého programu sa zobrazí počiatočné nastavenie.
Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.



VYBERÁME PROGRAM

Voľba programu vyvoláva sled etáp, ktoré sa odvíjajú automaticky jedna po druhej.

MENU **Tlačidlo MENU** Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu (MENU), zmení sa zobrazenie na nasledujúci program, čo sa robí od 1 do 14:

1 > základný chlieb
2 > francúzsky chlieb
3 > celozrnný chlieb
4 > sladký chlieb
5 > superrýchly chlieb
6 > bezlepkový chlieb
7 > chlieb bez soli
8 > chlieb bohatý na omega 3
9 > nekysnuté cesto
10 > múčnik
11 > zavarenina
12 > cestoviny
13 > kysnuté cestá
14 > samotné pečenie

1. Program Základný chlieb umožňuje realizovať väčšinu receptov na chlieb z pšeničnej múky.

2. Program Francúzsky chlieb zodpovedá receptu na tradičný francúzsky biely chlieb.

3. Program Celozrnný chlieb zvoľte v prípade, že používate muku na celozrnný chlieb.

4. Program Sladký chlieb je prispôsobený receptom, ktoré obsahujú viacej tukov a cukru. Keď používate hotové zmesi na briošky alebo jogurtový chlieb, neprekračujte celkové množstvo cesta 1000 g.

5. Program Superrýchly chlieb je konkrétne prispôsobený receptu na SUPERRÝCHLY chlieb. U tohto programu nie sú dostupné nastavenia váhy a farby.

6. Bezlepkový chlieb treba pripravovať výhradne z hotových zmesí bez lepku.
Vyhovuje osobám, ktoré neznášajú lepok nachádzajúci sa v rôznych obilninách (pšenica, jačmeň, žito, oves, kamut, špalda atď. ...).
Pozrite sa na konkrétne odporúčania udávané na balení.
Nádobu na pečenie bude treba systematicky čistiť, aby ste predišli riziku primiešania iných druhov múky.
V prípade prísnej bezlepkové diéty sa uistite, že ani používané kvasnice neobsahujú lepok.
Konzistencia bezlepkovej múky neumožňuje optimálne miešanie. Pri hnetení je preto treba zhŕňať cesto od okrajov stierkou z pružného plastu.
Chlieb s lepkom bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu než normálny chlieb.

7. Chlieb je jednou z potravín, ktorá prináša najväčšiu dennú dávku soli. Obmedzenie spotreby soli umožňuje zníženie kardiovaskulárnych rizík.

8. Tento chlieb je bohatý na **mastnú kyselinu Omega 3** vďaka vyváženému receptu, ktorý obsahuje všetko potrebné z hľadiska výživných hodnôt. **Mastné kyseliny Omega 3 prispievajú k dobré funkcii kardiovaskulárneho systému.**

9. Nekysnuté cesto je inšpirované austrálskym receptom tradične realizovaným na horkých kameňoch. Výsledkom je kompaktný chlieb, ktorý pripomína briošku.

10. Umožňuje pripravovať cukrovinky a torty s použitím prášku do pečiva.

11. Program Zavarenina uvarí zavareninu automaticky v nádobe na pečenie.

12. Program 12 iba hnetie. Je určený na nekysnuté cestá. Príklad: rezance.

13. Program na kysnuté cestá nepečie. Zodpovedá programu na hnetenie a vykysnutie u všetkých kysnutých ciest. Príklad: cesto na pizzu.

14 Program na pečenie umožňuje pečenie v intervale 10 až 70 minút nastaviteľnom po 10 minútach pre vypečenie svetlé, stredné alebo tmavé. Môže byť vybratý samostatne a použiť sa:
a) spoločne s programom na kysnuté cestá,
b) na rozpečenie alebo dopečenie už upečeného a vychladnutého pečiva,
c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu.

Domácu pekáreň nemožno nechávať bez dozoru, keď sa používa program 14.

Ak chcete prerušiť cyklus pred ukončením, zastavte program ručne dlhým stlačením tlačidla ⏻.

VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viacej spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 5, 9, 11, 12, 13, 14 nemajú nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok 750 g, 1000 g alebo 1500 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.
Pozor : niektoré recepty sa neodporúčajú pre chlieb s hmotnosťou 750g (viď kniha receptov).

VOLÍME FARBU KÔRKY (VYPEČENIE)

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 5, 9, 11 nemajú nastavenie farby.
Sú možné tri voľby: SVETLÁ/STREDNÁ/TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte stlačené tak dlho, dokiaľ sa u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

SPUSTENIE / ZASTAVENIE

Stlačte klávesu ⏻ a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Ak chcete program vypnúť alebo zrušiť odložený štart programu, pridržte ⏻ klávesu stlačenú počas 5 sekúnd.

CYKLY

Tabuľka na stránkach 88-89 Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

HNETENIE	> ODPOČINOK	> KYSNUTIE	> PEČENIE	> UCHOVANIE V TEPLE
Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.	Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.	Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.	Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky.	Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

HNETENIE: cesto je v 1. alebo 2. cykle hnetenia alebo v období zrenia medzi cyklami kysnutia. V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď. … Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 88-89) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia.
Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

KYSNUTIE: cesto je v 1. alebo 2. cykle kysnutia.

PEČENIE: chlieb sa nachádza v záverečnom cykle pečenia. Vpredu sa zobrazí svetelná kontrolka „END“ udávajúca koniec cyklu.

UCHOVANIE V TEPLE: u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. Zobrazovacie zariadenie zostáva počas tejto hodiny uchovania v teple na 0:00. V pravidelných intervaloch zaznieva pípnutie. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnásťhodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.
Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ zobrazte zistený čas (⊕ smerom nahor a ⊖ smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posuv v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posuv v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno. Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami ⊕ a ⊖. Stlačte tlačidlo ⏻. Zaznie zvukový signál. Naproti sa zobrazí ◀ svetelná kontrolka ◔ a 2 body ⁝ časového spínača sa rozblikajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo ⏻ , dokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.
Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

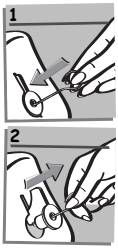
PRAKTICKÉ RADY

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostává nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich.

Vyklopenie chleba z formy: môže sa stať, že po vyklopení chleba z formy zostanú miešacie háky zachytené v chlebe.

V takom prípade použite príslušenstvo „háčik“ takto:
> akonáhle sa chlieb vyklopí z formy, položte ho ešte teplý na bok a pridržte ho rukou v izolačnej rukavici,
> zasuňte háčik do osy miešacieho háku (výkres 1),
> mierne zatiahnite a vytiahnite miešací hák (výkres 2),
> postup opakujte s druhým miešacím hákom,
> chlieb položte normálne a nechajte ho na mriežke vychladnúť.



ZLOŽENIE

TUKY A OLEJ: tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

VAJCIA: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbite vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajcom o priemernej váhe 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

MLIEKO: môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje docieliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

VODA: voda rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny, ktoré majú teplotu prostredia.

MÚKA: váha múky sa značne líši podľa typu

použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou", určenou „na pečenie chleba" alebo „na pečenie" skôr ako obyčajnú múku.
Pridaním ovsa, otrúb, obilných klíčkov, raži alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného.
Naše recepty sú optimalizované na používanie rovnakého druhu múky T55. Keď používate špeciálne hotové zmesi na chlieb, briošky alebo jogurtový chlieb, neprekračujte celkové množstvo cesta 1 000 g.
Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tím menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporučenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 3.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždiu, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Soľ: dodáva potravine chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Teplota okolo 37°C či menej a kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdí silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôsobiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).
Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:
Sušené kvasinky (v lyž.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Čerstvé kvasinky (v g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

Prísady (olivy, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôsobiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:
- dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,
- najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- veľmi mokré prísady (olivy) nechajte dôkladne odkvapkať,
- mastné prísady ľahko zamúčnite, aby sa lepšie zapracovávali,
- nezapracovávajte naraz priveľké množstvá, aby ste nenarušili správny vývoj cesta.

Praktické rady

Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky. V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažnieť (nikdy ale neprekročte 35°C).

Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia: cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.
- keď zostáva nezapracovaná múka, treba pridať trochu vody,
- môže byť treba trochu múky pridať.

Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčkať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.

Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne. Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

PROG.	VYPEČENIE	VEĽKOSŤ	ČAS (h)	1. HNETENIE	ODPOČINOK	2. HNETENIE	1. KYSNUTIE	3. HNETENIE	2. KYSNUTIE	4. HNETENIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	EXTRA	UCHOVANIE V TEPLE (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nie	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	VYPEČENIE	VEĽKOSŤ	ČAS (h)	1. HNETENIE	ODPOČINOK	2. HNETENIE	1. KYSNUTIE	3. HNETENIE	2. KYSNUTIE	4. HNETENIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	EXTRA	UCHOVANIE V TEPLE (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nie
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nie
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nie
14	1	-	0:10 po 10 minútových intervaloch									0:10 po 10 minútových intervaloch	-	nie
	2													
	3													

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple u programov 1 až 10 vrátane.

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM PORÚCH

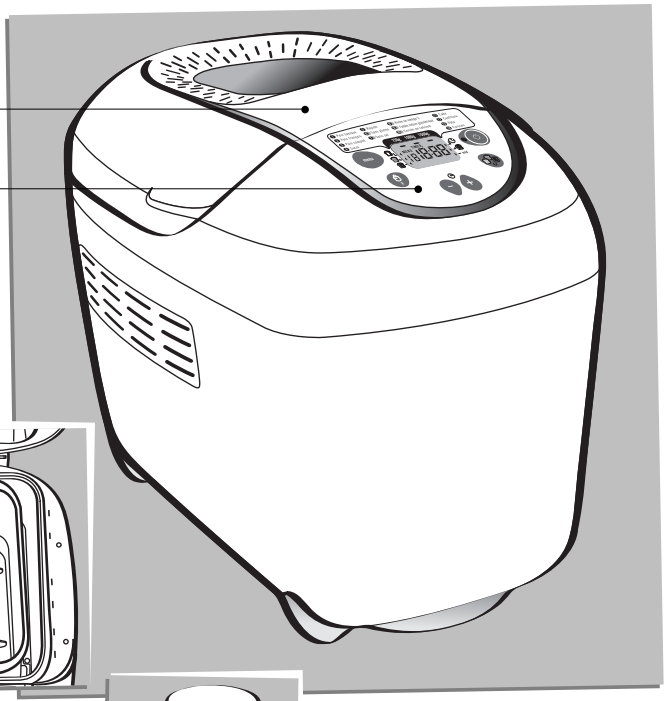
Nedarí sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže zorientovať sa.

	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo ⓘ				●		
Nedostatočné množstvo múky		●				
Priveľké množstvo múky			●			●
Nedostatočné množstvo droždia			●			
Priveľké množstvo droždia		●		●		
Nedostatočné množstvo vody			●			●
Priveľké množstvo vody		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru			●			
Zlá kvalita múky			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (priveľké množstvo)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM TECHNICKýCH PORÚCH

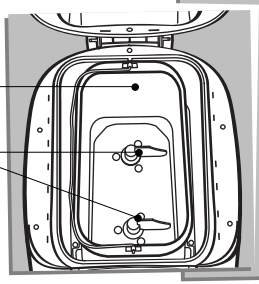
PROBLÉM	RIEŠENIE
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	• Pred vybratím nechajte máčať.
Miešacie háky zostávajú zachytené v chlebe.	• Pred vložením prísad do nádoby na pečenie alebo pred použití príslušenstva na vyklopenie chleba z formy (stránka 86) miešacie zariadenie ľahko naolejujte.
Po stlačení ⓘ sa nič nedeje.	• Prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení ⓘ sa motor otáča, ale hnetenie neprebieha.	• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené.
Po odloženom štarte chlieb dostatočne.	• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo ⓘ. • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálenine.	• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

JEGYZÉK



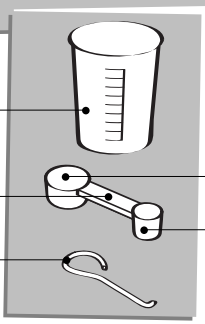
A - kémlelőablakos fedél

B - vezérlőpult



C - kenyérsütő edény

D - keverőlapátok



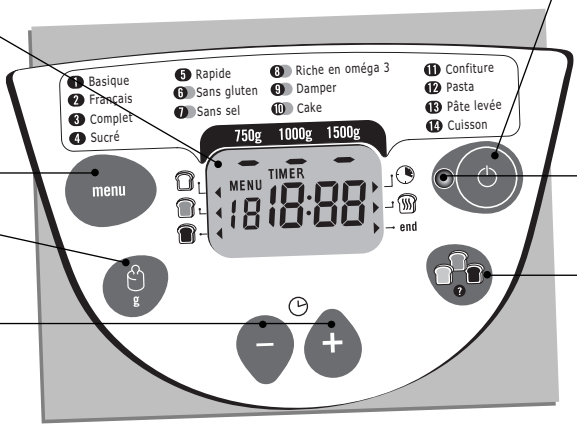
E - mérőcsésze

F - dupla mérőkanál

G - „horog” tartozék a keverőlapátok kivevéséhez

f1 - evőkanál

f2 - kávéskanál



b1 - LCD kijelző

b2 - bekapcsolás/ leállítás gomb

b6 - programválasztó menügomb

b7 - működésjelző lámpa

b3 - tömegválasztó gomb

b5 - héjárnyalatot választó gomb

b4 - a késleltetett beindítást és a 14. program időbeállítását szabályozó gombok

HU

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

VEGYÜNK RÉSZT A KÖRNYEZETVÉDELEMBEN!

ⓘ Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval.
- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
  A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb mun kahelyek,
  - farmok,
  - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- Ne használja a készüléket ha:
  - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
  - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.

  Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 11. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
  - ne haladja meg az 1500g tésztamennyiséget,
  - ne haladja meg az 900 g liszt- és 13 g élesztőmennyiséget.
- A készülék mért zajszintje 55 dBA.

BEVEZETÉS

TANÁCSOK ÉS ÖTLETEK KENYEREINEK A SIKERÉHEZ

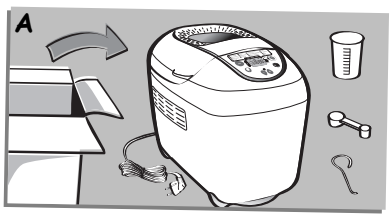
1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárásmód szerint készül!
2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz vezetnek.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacskós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREND:

Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
Só
Cukor
A liszt első fele
Tejpor
Sajátos szilárd hozzávalók
A liszt második fele
Élesztő

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - *A*.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

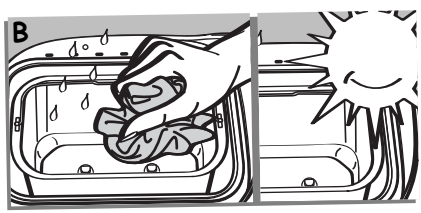


TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

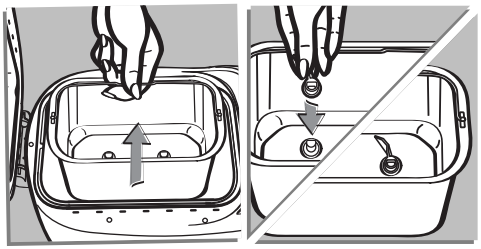
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljaztba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

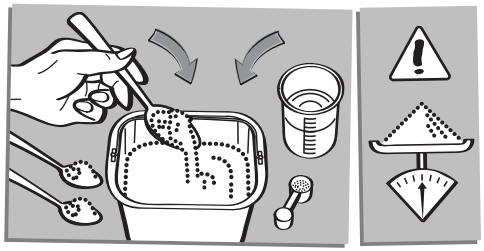
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét.
  Alaposan szárítsa meg - B.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátokat.
  Ha a keverőlapátok az edényben maradnak, 5-10 percig hagyja ázni azokat.
- Szükség esetén távolítsa el a fedelet, és forró vízben tisztítsa meg.
- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**
- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karchatású korongot, se alkoholt.
  Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.



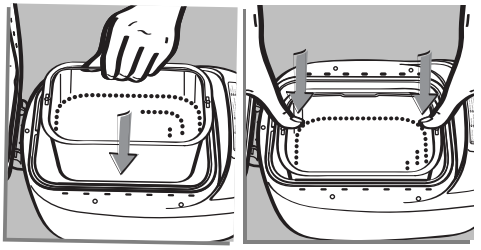
GYORS KEZDÉS



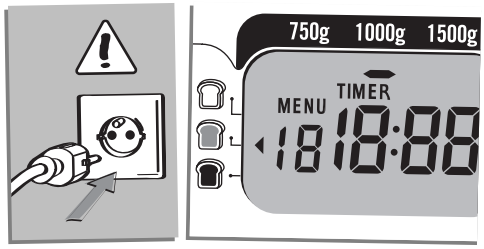
A fül felemelésével és a kenyérsütő edény elölről hátra húzásával (hogy minden oldalon egymás után kiakadjon a pecek) emelje ki az edényt.
Illessze be a keverőlapátokat.



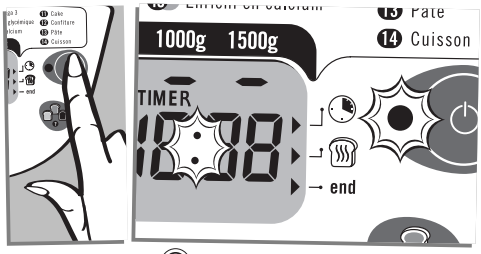
A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte



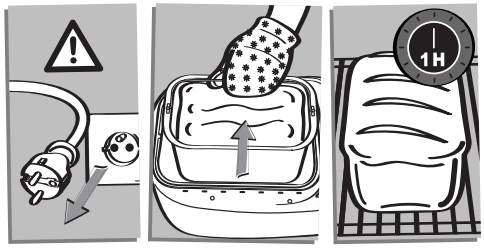
Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg előbb egyik, majd másik oldalon az edényt, hogy az rácsússzon a meghajtóra, és hogy az edény mindkét oldalán beakadjon a pecek.



Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszát. A hangjelzés után, a kijelzőn alapértelmezetten az 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése.



Nyomja meg az ⏻ gombot
Felgyullad a működésjelző lámpa.
jelzőfény. Az időzítő 2 pontja villogni kezd.
Megkezdődik a ciklus.

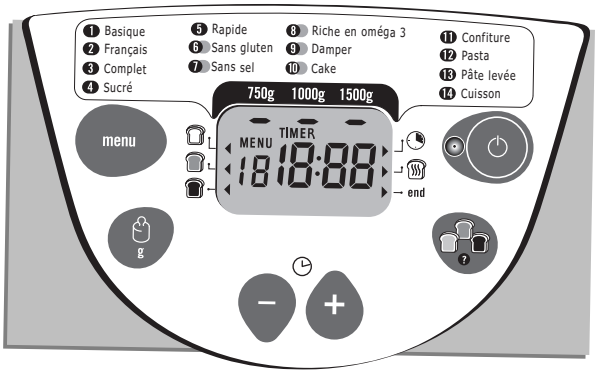


A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép hálózati csatlakozó dugaszát. A fogantyúk megfogásával, felfelé húzva,vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át.

Kenyérsütő gépének megismeréséhez és első kenyerének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (1. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS **kk.** > kávéskanál - **ek.** > evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	- OLAJ = 2 ek.	- TEJPOR = 2,5 ek.
TÖMEG = 1000 g	- VÍZ = 325 ml	- LISZT = 600 g
IDŐTARTAM = 3 : 20	- SÓ = 2 kk.	- ÉLESZTŐ = 1,5 kk.
	- CUKOR = 2 ek.	

KENYÉRSÜTŐ GÉPÉNEK HASZNÁLATA



Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

EGY ADOTT PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

MENU **A MENÜ gomb** segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és (MENU) 10 között a következők:

1 > alap kenyér
2 > francia kenyér
3 > korpáskenyér
4 > cukrozott kenyér
5 > gyors kenyér
6 > gluténmentes kenyér
7 > só nélküli kenyér
8 > omega3-ban gazdag kenyér
9 > damper
10 > sütemény
11 > lekvár
12 > tészta
13 > kelt tészták
14 > kizárólag sütés

1. Az alap kenyér elnevezésű programmal a legtöbb, búzalisztet használó kenyérrecept elkészíthető.

2. A Francia kenyér elnevezésű program a szokványos francia fehérkenyér receptjének felel meg.

3. A Korpáskenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor korpáskenyérhez való lisztet használ.

4. A Cukrozott kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez talál, amelyek zsíros alapanyagokat és cukrot tartalmaznak. Ha briósokhoz vagy tejes kenyérhez használatra kész sütőkeveréket használ, ne lépje túl az 1000 g-os tészta összmennyiséget.

5. A Gyors Kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjének felel meg. Ebben a programban a tömeg és a szín beállítása nem áll rendelkezésre.

6. A gluténmentes kenyér kizárólag gluténmentes használatra kész sütőkeverékkel készítendő. Megfelel a sok gabonafajtában megtalálható (búza, árpa, rozs, zab, lengyel búza, tönköly, stb.) gluténra érzékeny személyeknek (lisztérzékenység). Tanulmányozza a csomagon feltüntetett speciális javaslatokat. Az edényt alaposan ki kell tisztítani, az egyéb lisztekkel való keveredés veszélyének elkerülése érdekében. Szigorú gluténmentes diéta esetén bizonyosodjon meg róla, hogy a használt élesztő is gluténmentes. A gluténmentes lisztek állaga nem tesz lehetővé optimális összekeverést. Ezért a dagasztás során az edény szélére került tésztát egy hajlékony műanyag spatulával helyezze vissza az edény közepébe. A gluténmentes kenyér sűrűbb állagú és halványabb színű lesz, mint a normál kenyér.

7. A kenyér egyike azoknak az élelmiszereknek, melyek a napi sóbevitel legnagyobb részét tartalmazzák. A sófogyasztás csökkentése lehetővé teszi a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázatának csökkentését.

8. Ez a kenyér a táplálkozási szempontból kiegyensúlyozott és teljes receptnek köszönhetően Omega3 zsírsavakban gazdag. **Az Omega3 zsírsavak hozzájárulnak a szív- és érrendszer megfelelő működéséhez**.

9. A damper egy hagyományosan meleg kövön sült ausztráliai kenyér receptjén alapszik. Enyhén briós jellegű, kompakt kenyeret kapunk.

10. Lehetővé teszi sütemények elkészítését vegyi élesztővel.

11. A Lekvár elnevezésű program automatikusan megfőzi a lekvárt az edényben.

12. A 12. programmal csak dagasztani lehet. Ez kelesztés nélküli gyúrttésztáknak felel meg. Pl.: metéltek.

13. A Kelt tészták elnevezésű program nem süt. Ez a kelesztett tészták dagasztásának és összegyúrásának felel meg. Pl.: pizzatészta.

14. A Sütés elnevezésű program segítségével kizárólag 10-70 perces időtartamon belül lehet sütni, 10 perces sávonként állítható világos, közepes vagy sötét pirulási fokkal.
Ez egymagában is kiválasztható és a következőkkel összekapcsolva használható:
a) a Kelt tészták elnevezésű programmal,
b) felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütött és kihűlt kenyereket,
c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 14. program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

A ciklus megszakításához a ⏻ gomb hosszas megnyomásával állítsa meg kézileg a programot.

A KENYÉR TÖMEGÉNEK KIVÁLASZTÁSA

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 5, 9, 11, 12, 13, 14-es programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 750 g-os, 1000 g-os vagy 1500 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot ☝. A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.
Figyelem : néhány recept esetén nem lehet 750 g-os kenyeret sütni. A reecepteket lásd a könyvben.

A HÉJÁRNYALAT KIVÁLASZTÁSA (PIRULÁSI FOK)

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 5, 9, 11-es programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának az opciójával. Három opció áll rendelkezésre: VILÁGOS / KÖZEPES/SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

BEKAPCSOLÁS/LEÁLLÍTÁS

A készülék bekapcsolásához, nyomja meg az ⏻ gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át az ⏻ gombot.

A CIKLUSOK

A 100.-101. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

DAGASZTÁS > **PIHENÉS** > **KELESZTÉS** > **SÜTÉS** > **MELEGEN TARTÁS**

Hozzájárul a tészta struktúrájának átformálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedés hez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

DAGASZTÁS: a tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4 , 6, 7, 8, 9, 10-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (100.-101. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés felhangzási pillanatának pontosabb megtudakolása érdekében, elég ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

KELESZTÉS: a tészta az 1., a 2. vagy a 3. kelesztési ciklusban található.

SÜTÉS: a kenyér a végső sütési ciklusban található. Az „END” felirattól balra felgyullad egy vizuális jelzőfény, így jelezvén a ciklus végét.

MELEGEN TARTÁS: az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10-es programok esetén a készítmény a gépben hagyható . Kigyullad egy vizuális jelzőfény. A sütés befejezése után az egy órás időtartamú melegen tartási ciklus automatikusan bekapcsolódik. A melegen tartás órájában a kijelző a 0:00-án marad. Rendszeres időközökben egy csipogó hang hallatszik. A ciklus végén, 3 csipogó hang kibocsátása után, a gép automatikusan leáll.

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható az 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 programok esetén.
Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát. Az ⊕ést ⊖ gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (⊕ felfelé és ⊖ lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.
Pl.: most 20 h van és ön az szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg az ⏻ gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik a vizuális ◀ jelzőfény ◔, és az időzítő 2 pontja ⁝ villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa. Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja az ⏻ gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismételje meg a műveletet.

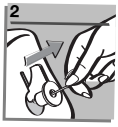
Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

GYAKORLATI TANÁCSOK

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percig tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elvesztődik.

Ha összekapcsol két programot, mielőtt elindítaná a másodikat, várjon 1 órán.

A kenyér kiborítása: megtörténhet, hogy a keverőlapátok bennragadnak a kenyérben a kiborítás során. Ebben az esetben használja a „horog" tartozékot, a következőképpen:
> a kiborított kenyeret még melegen fordítsa az oldalára, és tartsa úgy az egyik kezével (használjon védőkesztyűt),
> helyezze be a horgot a keverőlapát tengelyébe (1. rajz),
> finoman húzza meg, hogy a keverőlapát kijöjjön (2. rajz),
> ismételje meg a műveletet a másik keverőlapáttal,
> állítsa vissza a kenyeret, és hagyja kihűlni egy rácson.



ÖSSZEÁLLÍTÁS

A ZSÍROS ALAPANYAGOK ÉS AZ OLAJ: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vajat használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

TOJÁSOK: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

TEJ: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az össztérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes kinézése lesz.

VÍZ: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

LISZTEK: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős", „kenyérsütésre alkalmas" vagy „pék"-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz. **Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. A receptjeink alkalmasak egy átlagos T55 liszt használatához. Abban az esetben, ha különleges lisztek keverékét alkalmazza kenyér, péksütemény vagy tejes kifli sütésére, összeségében ne lépje túl az 1000 g tésztát.** A liszt megszitálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyés – 3-as program.

CUKOR: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon porcukrot vagy kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

SÓ: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavítja.

ÉLESZTŐ: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjaival, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 37°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárított élesztő (tk)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Friss élesztő (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

AZ ADALÉKANYAGOK (OLAJBOGYÓK, SZALONNADARABOK, STB.) : az ön által óhajtott kiegészítő hozzávalókkal akár személyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre:

> a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés szigorú betartására, főleg a zúzódó hozzávalók esetén,
> a keményebb magokat (mint például a len- és a szézámmag) már a dagasztás elején hozzá lehet adni a tésztához, hogy a gép használata könnyebbé váljon (például késleltetett indítás esetén),
> a nagyon nedves összetevők jó lecsepegtetésére (olajbogyók),
> a zsíros összetevők enyhe belisztezésére, hogy azok könnyebben beépülhessenek,
> a túlzott adalékanyag-mennyiség bekeverésének elkerülésére, nehogy megzavarja a tészta megfelelő kialakulását.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A kenyérkészítést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek. Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).

Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése: ez egy olyan homogén golyót képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.

> ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
> ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.

Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel. A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

A SÜTÉSI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.

	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult héj	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták az ⏻ gombot				●		
Nem elég a liszt		●				
Túl sok a liszt			●			●
Nem elég az élesztő			●			
Túl sok az élesztő		●		●		
Kevés a víz			●			●
Túl sok a víz		●			●	
Kevés a cukor			●			
A liszt rossz minőségű			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Alkalmatlan program			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

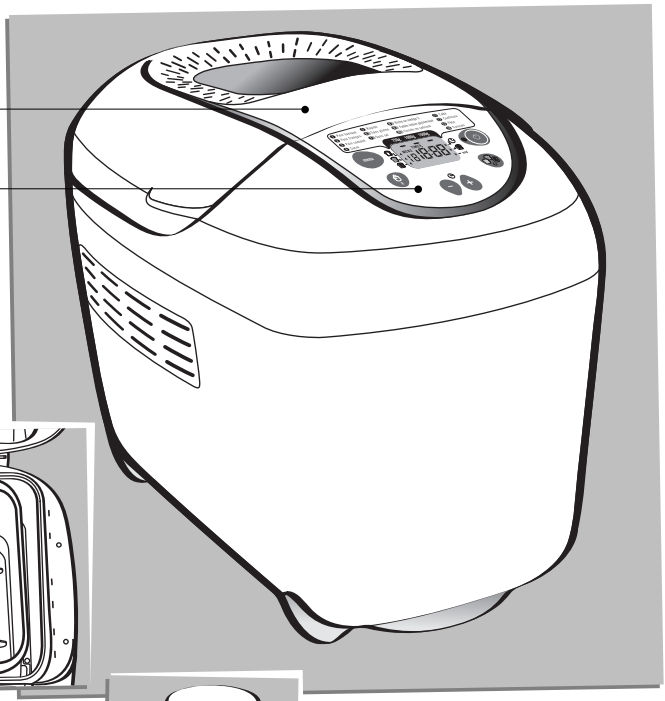
PROBLÉMÁK	**MEGOLDÁSOK**
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A keverőlapátok bennragadtak a kenyérben.	Kissé olajozza meg a keverőlapátokat, mielőtt az edénybe öntené a hozzávalókat, vagy használja a tartozékot a kenyér kiborításához (97. oldal)
Az ⏻ gomb megnyomása után semmi sem történik	• A gép túlmelegedett. Két ciklus között várjon 1 órát. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az ⏻ gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe	• Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	• A programozás után elfelejtette megnyomni az ⏻ gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag	• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

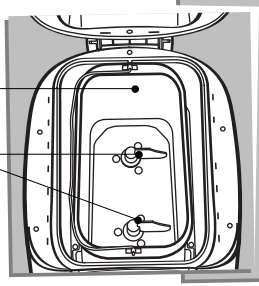
PROG.	HÉJÁR-NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	ODPOČINEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	2 font	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nem	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

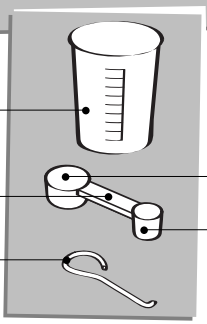
PROG.	HÉJÁR-NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	ODPOČINEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nem
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nem
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nem
14	1 2 3	-	0:10, 10 perces sávonként									0:10, 10 perces sávonként	-	nem

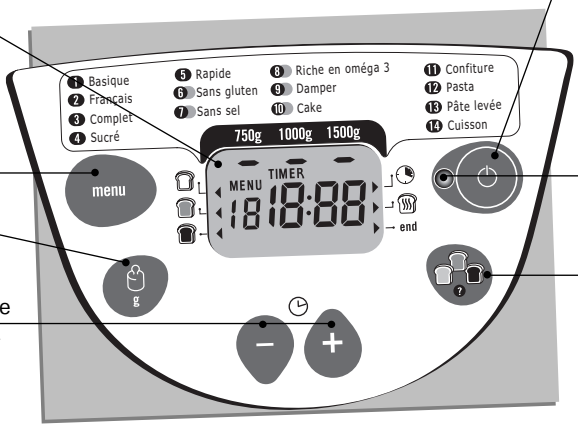
Megjegyzés: az 1-10 programok esetén a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

ОПИСАНИЕ


A - капак с кръгло прозорче
B - панел за управление


C - подвижен съд
D - бъркалки


E - градуирана чаша
F - дозираща лъжица
G - приставка “кука” за вадене на бъркалките
f1 - супена лъжица
f2 - чаена лъжичка


b1 - дисплей
b2 - бутон з авключване/ изключване
b3 - избор на грамаж
b4 - бутони за настройване на отложен старт и за задаване на времето за програма 14
b5- избор на степен на изпичане на коричката
b6 - програматор
b7- индикатор за задействане
1 Basique
2 Français
3 Complet
4 Sucré
5 Rapide
6 Sans gluten
7 Sans sel
8 Riche en oméga 3
9 Damper
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâte levée
14 Cuisson
750g 1000g 1500g
menu
MENU
TIMER
end

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Да пазим околната среда!

ⓘМашината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➲Предайте ги в пунк т за събиране на вторични суровини.

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгладно инструкциите.
- За ваша безопаснот този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:
  - уредъд се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
  - ако се използва в селскостопански къщи
  - от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди.
  - в барове и закусвални
- Не използвайте уреда когато:
  - Захранващият кабел е дефектен или наранен
  - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на ниезправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захрънващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и задушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N11 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите
  - Не превишавайте количеството от 1500 г тесто,
  - Не превишавайте количеството от 900 г брашно и 13 г мая.
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 55 db.

ВЪВЕДЕНИЕ

Съвети за успешно приготвяне на хляб

1. Прочетете внимателно указанията за употреба: в машината хлябът не се приготвя по същия начин както ръчният!

2. Всички продукти трябва да са със стайна температура (освен ако не е указано друго) и да се отмерят точно. **Отмерете течностите с предоставената градуирана чаша. От единия край на дозиращата лъжица измервате чаените лъжички, а от другата - супените.** При зле премерени съставки ще получите лоши резултати.

3. Използвайте годни продукти и ги съхранявайте на хладно и сухо място.

4. Много е важно да отмерите точно количеството брашно. Затова брашното трябва да се претегли на кухненски везни. Използвайте суха хлебна мая на прах. Не използвайте химическа мая, освен ако в рецептите не е указано друго. Отвореното пакетче мая трябва да се използва в рамките на 48 часа.

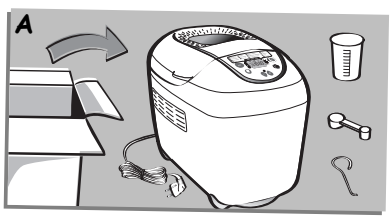
5. За да не се прекъсне втасването на тестото, препоръчваме ви от самото начало да поставите всички продукти в подвижния съд и да не отваряте капака по време на работа на машината (освен ако не е указано друго). Спазвайте точно последователността на поставяне на съставките и указаните в рецептите количества. Първо се сипват течностите, след това сухите продукти. **Маята не трябва да влиза в контакт с течните съставки и със солта.**

Спазвайте следния основен ред:

Течни съставки
(масло, олио, яйца, вода, мляко)
Сол
Захар
Половината брашно
Мляко на прах
Други сухи продукти
Другата половина от брашното
Мая

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковката, лепенките и приставките от вътрешната и от външната страна на уреда - A.
- Почистете всички части на уреда с влажна кърпа.

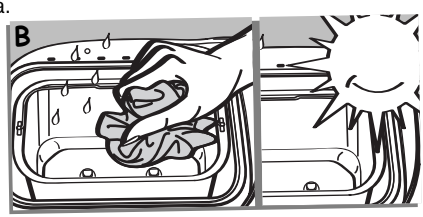


ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

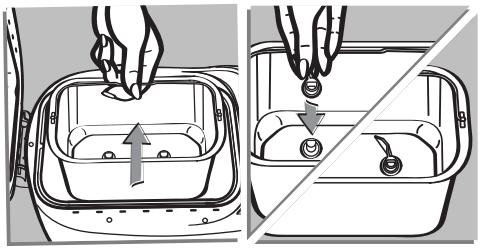
- Развийте напълно захранвашия кабел и включете в заземен контакт.
- Лек мирис може да се усети, когато ползвате уреда за първи път.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

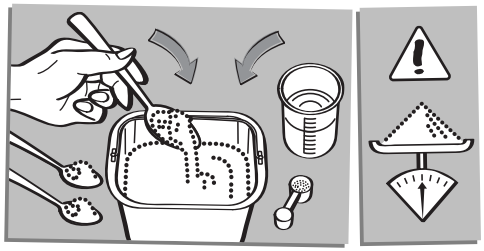
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете всички части, самия уред и тавичката с влажна кърпа.
  Подсушете добре - B.
- Съдът и бъркалката се мият с топла вода.
  Ако бъркалката е останала в съда, накиснете я за около 5-10 мин.
- Ако е необходимо свалете капака, за да го измиете с топла вода
- **Никоя част не може да се мие в миялна машина.**
- Не използвайте домакински препарати, абразивни гъби и спирт.
  Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не потапяйте машината или капака във вода.



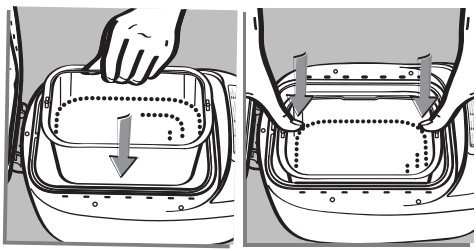
БЪРЗ СТАРТ



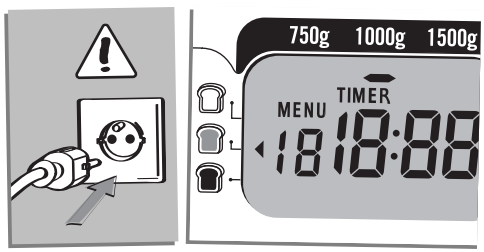
Извадете подвижния съд, като вдигнете дръжката и дърпате назад, за да откачите една след друга двете страни.
След това нагласете бъркалките.



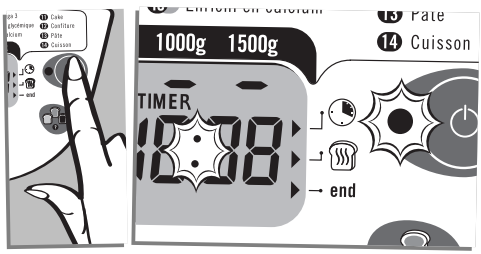
Поставете съставките в подвижния съд в определения ред. Уверете се, че всички съставки са отмерени точно.



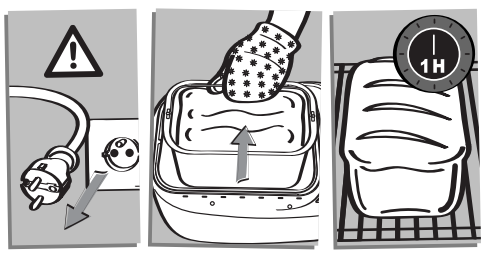
Поставете подвижния съд в машината. Натиснете съда първо от едната страна, а после и от другата към задвижващия диск, за да се захване добре и от двете страни.



Включете машината в захранването. Чува се звуков сигнал, фабрично зададено е да излиза програма 1 – 1000 г при средно изпечена коричка.



Натиснете бутон ⏻.
Светва индикаторът за задействане.
Двете точки на таймера започват да мигат.
Работният цикъл започва.

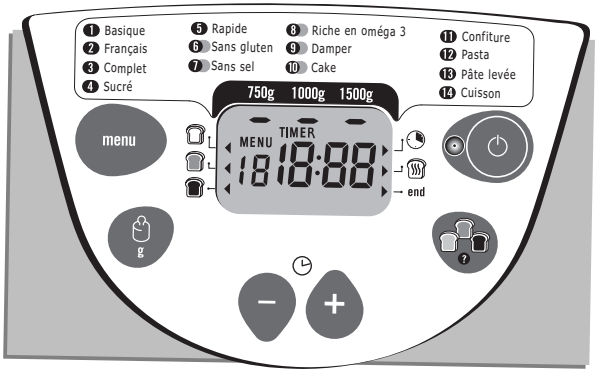


След приключване на програмата изключете машината от захранването. Извадете подвижния съд за дръжката. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката е гореща, както и вътрешната страна на капака. Извадете хляба, докато е топъл, и го оставете да изстине върху скаричка за около 1 час.

За да се запознаете с машината за хляб, предлагаме ви да направите ОСНОВНАТА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ като за начало.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ (програма 1)	ПРОДУКТИТЕ **ч.л.** > чаена лъжичка - **с.л.** > супена лъжица
ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА = СРЕДНО	- ОЛИО = 2 с.л. - ВОДА = 325 мл - СОЛ = 2 ч.л. - ЗАХАР = 2 с.л. - МЛЯКО НА ПРАХ = 2,5 с.л. - БРАШНО = 600 г - МАЯ = 1,5 ч.л.
ТЕГЛО = 1000 г	
ВРЕМЕ = 3 : 20	

НАЧИН НА РАБОТА С МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ



Всяка програма е с фабрично зададена настройка.
Трябва ръчно да изберете желаните опции.

ИЗБОР НА ПРОГРАМА

Изборът на програмата става поетапно – опциите излизат автоматично, стъпка по стъпка.

MENU Бутонът MENU (меню) ви позволява да изберете различни програми. Излиза времето, отговарящо на програмата. При всяко натискане на бутона (MENU) цифрата на дисплея указва следващата програма (или от 1 до 14):

1 > основна рецепта за хляб
2 > френски хляб
3 > пълнозърнест хляб
4 > сладък хляб
5 > бърз хляб
6 > безглутенов хляб
7 > безсолен хляб
8 > хляб, обогатен с Омега-3
9 > австралийски хляб
10 > кейк
11 > конфитюр
12 > спагети
13 > тесто с втасване
14 > само печене

1. Програмата за основна рецепта за хляб ви позволява да приготвите повечето рецепти за хляб с пшенично брашно.

2. С програмата за френски хляб се приготвя традиционен френски бял хляб.

3. Програмата за пълнозърнест хляб е подходяща, когато използвате пълнозърнесто брашно.

4. Програмата за сладък хляб е предназначена за рецепти, изискващи повече мазнина и захар. Ако използвате готово тесто за козунак или хляб с прясно мляко, тестото не трябва да надхвърля 1000 г.

5. Програмата за бърз хляб се използва с рецептата за БЪРЗ хляб. При тази програма не можете да задавате грамажа и степента на изпичане на коричката.

6. Безглутеновият хляб се приготвя предимно от готово тесто без глутен. Той е подходящ за хора с непоносимост към глутена (чревни заболявания), какъвто има в повечето зърнени култури (жито, ечемик, ръж, овес, камут, лимец и др.). Вижте конкретните указания върху опаковката. Подвижният съд трябва периодично да се почиства, за да няма примеси от други брашна. Ако се спазва строга безглутенова диета, уверете се, че използваната мая е също без глутен. Консистенцията на безглутеновите брашна не позволява оптимално смесване. Затова при месене трябва да отделяте тестото от стените с мека пластмасова шпатула. Безглутеновият хляб е по-плътен и светъл на цвят от обикновения.

7. Хлябът е една от храните, с която си набавяме най-голямо количество сол дневно. При намалена консумация на сол рискът от сърдечносъдови заболявания е по-малък.

8. Този хляб е богат на мастни киселини **Омега-3**, благодарение на балансирана и пълноценна рецепта от хранителния режим. **Мастните киселини Омега-3 допринасят за доброто състояние на сърдечносъдовата система**.

9. Традиционният австралийски хляб се изпича върху горещи камъни. При тази рецепта хлябът е плътен и леко бухнал.

10. Позволява приготвянето на тестени изделия и сладкиши с химическа мая.

11. Програмата за конфитюр автоматично приготвя конфитюр в подвижния съд.

12. При програма 12 тестото само се меси. Тя е предвидена за тесто без втасване.
Пример: за юфка.

13. Програмата за тесто с втасване не предвижда цикъл на изпичане. Тя е предназначена за месене и втасване на различни видове тесто.
Пример: тесто за пица.

14. Програмата за печене ви дава възможност да печете между 10 и 70 минути с настройване на таймера през 10 минути за светла, средно изпечена или препечена коричка. Може да я изберете самостоятелно или да я използвате:
a) в комбинация с програмата за тесто с втасване,
b) да затоплите или да препечете вече приготвен и изстинал хляб,
c) да довършите печенето след по-продължително спиране на тока по време на приготвяне на хляб.

Когато зададете програма 14, машината за хляб не трябва да се оставя без надзор по време на работа.

За да прекъснете цикъла преди приключването му, спрете ръчно програмата, като натиснете продължително бутона ⏻.

ИЗБОР НА ГРАМАЖ НА ХЛЯБА

Теглото на хляба е фабрично зададено на 1000 г. Грамажът е само за информация. За повече яснота вижте рецептите. Програми 5, 9, 11, 12, 13, 14 нямат опция за промяна на грамажа. Натиснете бутона, за да изберете грамаж от 750 г, 1000 г или 1500 г. Пред избраната опция светва индикатор. **Внимание :** някои рецепти не позволяват приготвяне на хляб с тегло 750 г. Вижте книгата с рецептите.

ИЗБОР НА КОРИЧКА (ИЗПИЧАНЕ)

Фабрично зададената опция е СРЕДНО изпечена коричка. Програми 5, 9, 11 нямат опция за избор на коричка. Имате три опции: ЛЕКО/СРЕДНО/СИЛНО изпечена коричка. Ако желаете да промените фабричната настройка, натиснете бутон докато светне индикаторът пред желаната опция.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ

Натиснете бутона ⏻, за да включите машината. Започва обратно отброяване. За да спрете програмата или за да анулирате зададени настройки, задръжте бутона ⏻ за 5 секунди.

РАБОТЕН ЦИКЪЛ

На таблицата на стр. 110-111 можете да видите различните цикли на съответната програма.

Месене Спомага оформянето на тестото и доброто му втасване.

› **Почивка** Дава възможност на тестото да се отпусне за покачествено месене.

› **Втасване** Времето, за което маята започва да действа, за да може хлябът да бухне и да придобие аромат.

› **Печене** Тестото се изпича, отгоре се оформя коричка, която също така може да стане и хрупкава.

› **Поддържане на топлината** Запазва хляба топъл след изпичане. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба веднага след изпичането му.

Месене: тестото е в първия или втория цикъл на месене или е в процес на разбъркване между два цикъла на втасване. По време на този цикъл и при програми 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 имате възможност да добавяте продукти: сушени плодове, маслини, парченца бекон и т.н. Звуковият сигнал ви указва кога точно да ги добавите. Вижте таблицата (на стр. 110-111), където са дадени времената за приготвяне, и колоната оставащо време". В тази колона е указано времето, което ще се изпише на дисплея на машината при прозвучаване на звуковия сигнал. За да разберете кога точно ще чуете сигнала, достатъчно е от общото време за печене да извадите времето, дадено в колоната оставащо време". Пример: оставащо време" = 2:51 и общо време" = 3:13, което значи, че съставките могат да се добавят след 22 минути.

Втасване: тестото е в първия, втория или третия цикъл на втасване.

Печене: хлябът е в последния цикъл на печене. Когато цикълът приключи, преди "END" (край) светва индикатор.

Поддържане на топлината: при програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 можете да оставите хляба в машината. След приключване на печенето автоматично се задейства цикъл на поддържане на топлината в продължение на един час. Отпред светва индикатор . Таймерът остава на 0:00 за периода на поддържане на топлината. Машината периодично ще издава сигнал. В края на този период машината автоматично спира след трикратен звуков сигнал.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да програмирате машината да приготви хляба за определен от вас час, до 15 часа предварително. Програмата с отложен старт не може да се използва за програмите 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Тази настройка се задава след избора на програмата, степента на изпичане на коричката и грамажа. Излиза продължителността на програмата. Пресметнете времето между включването на програмата и часа, в който желаете хлябът да е готов. Машината автоматично включва продължителността на работните цикли. С помощта на бутони ⊕ и ⊖ задайте времето (⊕- нагоре, а ⊖- надолу). Всяко кратко натискане настройва таймера през 10 минути + кратък сигнал.

При дълго натискане настройката продължава през 10 минути. Пример: сега е 20:00 часът и искате хлябът да е готов за 7:00 часа на следващата сутрин. Задайте 11 часа с помощта на бутони ⊕ и ⊖. Натиснете бутона ⏲. Чувате звуков сигнал. Излиза индикаторът ◀ и двете ◔ очки на таймера започват да мигат. Започва обратно отброяване. Светва индикаторът за задействане. Ако сте сбъркали нещо или искате да промените часа, задръжте бутона ⏲, докато чуете звуков сигнал. Излиза фабрично зададеното време. Повторете процедурата.

Някои съставки са малотрайни. Не използвайте програмата с отложен старт при рецепти, включващи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

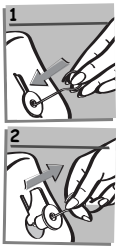
ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

При спиране на захранването: ако машината е в работен цикъл и програмата се прекъсне поради спиране на тока или по погрешка, машината има защита и настройките се запазват в продължение на 7 минути. Цикълът продължава оттам, където е спрял. След този период настройките се губят.

Ако искате да пуснете две програми една след друга, изчакайте 1 час, преди да включите втората.

За да извадите готовия хляб: възможно е при вадене бъркалките да останат в хляба. В този случай можете да използвате приставката "кука" по следния начин:

> след като извадите хляба, още горещ го поставете на една страна и задръжте с ръка, като използвате домакинска ръкавица,
> пъхнете куката в каналчето на бъркалката (фиг. 1),
> дръпнете внимателно, за да извадите бъркалката (фиг. 2),
> извадете другата бъркалка по същия начин,
> изправете хляба и го оставете да изстине върху скаричка.



ПРОДУКТИТЕ

Мазнина и олио: от мазнината хлябът става по-мек и ароматен. Ще запази вкуса си по-дълго време. При повече мазнина втасването се забавя. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца, за да се разпредели равномерно в сместа, или го размекнете. Не слагайте горещо масло. Мазнината не трябва да влиза в контакт с маята, защото може да попречи на маята да поеме водата.

Яйца: яйцата обогатяват тестото, придават още по-хубав цвят на хляба и подобряват консистенцията на меката част на хляба. Когато слагате яйца, съответно намалете количеството на течността. Счупете яйцето и допълнете с течността до указаното в рецептата количество. Рецептите се предвидени за яйца под 50 г и ако яйцата са по-големи, добавете малко брашно; ако са по-малки, трябва да сложите по-малко брашно.

Мляко: можете да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, сложете указаното в рецептата количество. Ако използвате прясно мляко, можете да добавите и вода: общото количество трябва да се равнява на предвиденото в рецептата. Млякото способства гладкото размесване, при което се получават по-равномерни "алвеоли" и съответно чудесна среда на хляба.

Вода: водата овлажнява и активизира маята. Овлажнява и нишестето в брашното и позволява образуването на меката част на хляба. Водата може частично или изцяло да се замени с мляко или с други течности. Те трябва да са със стайна температура.

Брашно: теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в

плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб. Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-тежко и по-малко хлебче.

Препоръчваме да използвате стандартно бяло брашно, освен ако в рецептите не е указано друго. Рецептите предвиждат използване на обикновено брашно T55. В случай че използвате смеси от специално брашно за хляб, козунак или млечен хляб, общото количество тесто не трябва да надвишава 1000 г.

Пресяването на брашното също се отразява на резултатите: колкото по-пълнозърнесто е брашното (т.е. да съдържа част от обвивката и зародиша на зърното), толкова по-слабо бухва тестото и хлябът се получава по-плътен. В търговската мрежа също така можете да намерите готово тесто. Вижте указанията на производителя за начина на употреба. По принцип изборът на програма зависи от използваните продукти. Пример: Пълнозърнест хляб - Програма 3.

Захар: използвайте бяла или кафява захар или мед. Не използвайте пудра захар или захар на бучки. Захарта подхранва маята, придава приятен вкус на хляба и улеснява изпичането на коричката.

Сол: придава вкуса на храната и регулира действието на маята. Не трябва да влиза в контакт с маята. Благодарение на солта тестото е стегнато, компактно и не втасва прекалено бързо. Солта подобрява и консистенцията на тестото.

Мая: Мекарската мая се среща в няколко фоми: прясна на малки кубчета, суха и активна за рехидратация или суха и инстантна. Може да се излее директно в брашното. Прясната мая се предлага в супермаркетие (отделите за печива или свежи продукти), но вие, също така, можете да си я закупите от близката хлебопекарна. Без значеине от формата тя трябва да бъде сложена диектно в тавичката за печене на хлебопекарната заедно с другите продукти. Не забравяйте да натрошите прясната мая с пръсти, за да може тя да се разтвори по-добре. Само активната суха мая (на малки гранули) трябва да бъде смесена с малко хладка вода преди употреба. Изберете температура близка до 37°, но не по-малка, иначе няма нарастне добре, а при по-висока температура маята би загубила енергия за нарастване. Задръжте зададеното количество и запомнете да съобразите количеството на маята с нейната форма (вижте еквивалентите по-долу).

Еквиваленти в количество/грамаж/обем между суха мая, прясна мая и течна мая :

Суха мая В ч.л.

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Прясна мая в ярамове

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (маслини, парченца бекон и др.)**:** можете да разнообразите рецептите с допълнителни съставки по желание, като внимавате за следното:

- > изчакайте звуковия сигнал, преди да добавите съставките, най-вече по-трошливите,
- > можете да поставите по-твърдите семена (като ленено семе и сусам) в началото на месенето за по-голямо улеснение (например при отложен старт),
- > отцедете добре мокрите продукти (маслини),
- > леко оваляйте в брашно мазните съставки за по-добро смесване,
- > не слагайте твърде голямо количество, иначе тестото може да не се получи както трябва.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвянето на хляба силно се влияе от температурата и влажността. При по-горещи условия е препоръчително да използвате по-студени течности от обичайното. По същия начин, ако е студено, може да се наложи да затоплите водата или млякото (но до 35°C).

Също така е добре да проверите тестото по време на месене: трябва да образува еднородна топка, която се отделя добре от стените на съда.

- > ако остане незамесено брашно, трябва да се добави малко вода,
- > в обратния случай трябва да се досипе малко брашно.

Трябва да добавяте съвсем малки количества (не повече от 1 супена лъжица наведнъж) и да проверите дали има подобрение, преди отново да досипвате.

Често срещана грешка е да се смята, че като се сложи много мая, хлябът ще бухне повече. Всъщност ако се сложи прекалено много мая, структурата на тестото става неустойчива, то ще бухне много, но при печене ще се слегне. Можете да проверите тестото точно преди началото на печенето, като го натиснете леко с върха на пръстите си: тестото трябва да окаже лека съпротива, а отпечатъкът от пръстите постепенно да изчезне.

ПРОГРАМА	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ГРАМАЖ	ВРЕМЕ (ч)	ПЪРВО МЕСЕНЕ	ПОЧИВКА	ВТОРО МЕСЕНЕ	ПЪРВО ВТАСВАНЕ	ТРЕТО МЕСЕНЕ	ВТОРО ВТАСВАНЕ	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ	ТРЕТО ВТАСВАНЕ	ПЕЧЕНЕ	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (ч)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	не	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

ПРОГРАМА	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ГРАМАЖ	ВРЕМЕ (ч)	ПЪРВО МЕСЕНЕ	ПОЧИВКА	ВТОРО МЕСЕНЕ	ПЪРВО ВТАСВАНЕ	ТРЕТО МЕСЕНЕ	ВТОРО ВТАСВАНЕ	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ	ТРЕТО ВТАСВАНЕ	ПЕЧЕНЕ	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (ч)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	не
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	не
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	не
14	1	-	0:10 през 10 минути									0:10 през 10 минути	-	не
	2													
	3													

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината при програми от 1 до 10 включително.

УКАЗАНИЯ ПРИ ПРОБЛЕМИ

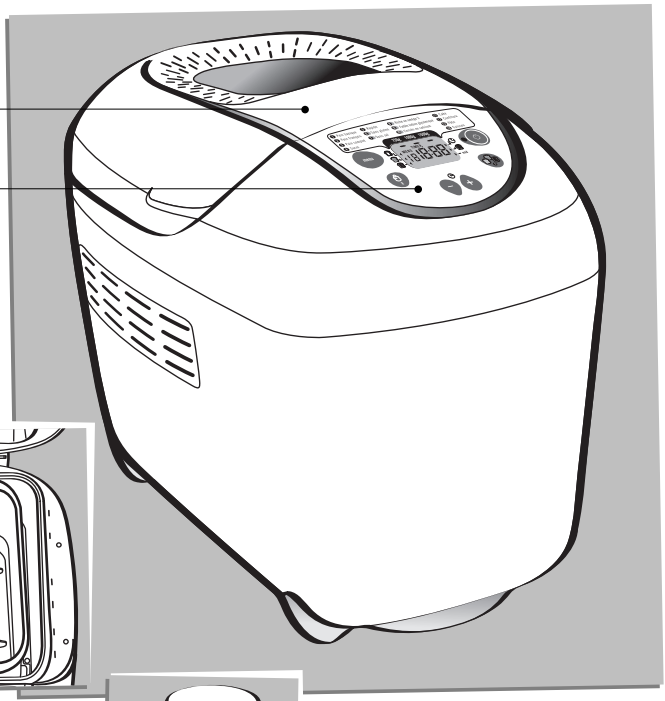
Не получавате очаквания резултат? Тази таблица ще ви помогне да се ориентирате

	Хлябът е прекалено бухнал	Хлябът е прекалено бухнал, след което се е слегнал	Хлябът не е достатъчно бухнал	Коричката не е достатъчно изпечена	Хлябът е препечен отвън, но недопечен отвътре	Отстрани и отгоре е в брашно
По време на печене е натиснат бутон ⏻				●		
Брашното е недостатъчно		●				
Брашното е в по-голямо количество			●			●
Няма достатъчно мая			●			
Маята е в повече		●		●		
Няма достатъчно вода			●			●
Водата е в повече		●			●	
Захарта не е достатъчна			●			
Брашното е нискокачествено			●	●		
Съставките не са в правилните пропорции (прекалено голямо количество)	●					
Водата е много гореща		●				
Водата е много студена			●			
Неподходяща програма			●	●		

УКАЗАНИЯ ПРИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

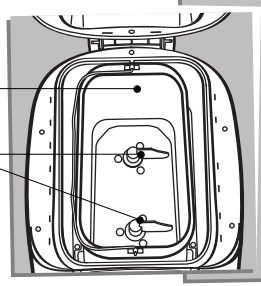
ПРОБЛЕМИ	**РЕШЕНИЯ**
Бъркалките са останали в съда	• Накиснете я и след това я извадете.
Бъркалките са останали в хляба	• Намажете леко бъркалките с мазнина, преди да поставите продуктите в съда, или използвайте приставката за вадене на хляб (стр. 108)
Нищо не става ⏻ след като натиснете	• Машината е прекалено гореща. Изчакайте 1 час между 2 работни цикъла. • Зададен е отложен старт.
Натискате ⏻, двигателят заработва, но машината не започва да меси	• Подвижният съд не е поставен докрай. • Не сте поставили бъркалката или сте я поставили лошо.
При зададен отложен старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не става	• Забравили сте да натиснете ⏻ след задаването на програмата. • Маята е влязла в контакт със солта и/или с водата. • Не сте поставили бъркалката.
Миризма на изгоряло	• Част от продуктите са се изсипали от съда: оставете машината да изстине и почистете отвътре с влажна кърпа без почистващ препарат. • Тестото се е разсипало: прекалено голямо количество продукти, най-вече течност. Спазвайте дозировката в рецептите.

TANIMLAMA



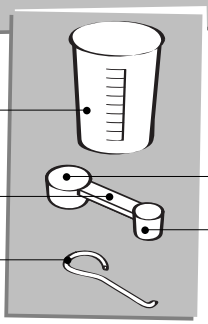
A - pencereli kapak

B - kontrol paneli



C - ekmek haznesi

D - karıştırıcılar
mikser



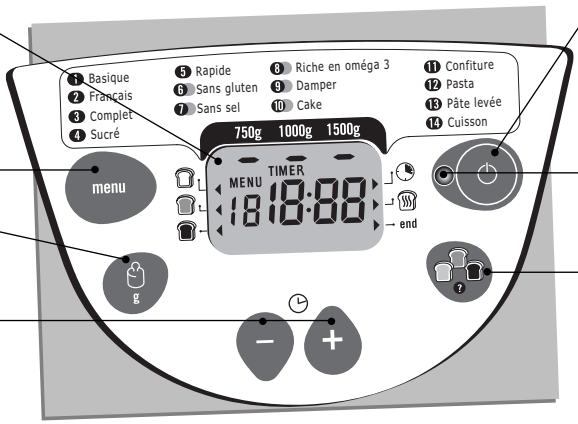
E - ölçekli bardak

F - çift dozlayıcı

G - karıştırıcıları çıkarmak için
"kanca" aksesuarı

f1 - yemek kaşığı

f2 - tatlı kaşığı



b1 - gösterge ekranı

b2 - çalıştırma/
durdurma
düğmesi

b6 - program seçimi

b7 - çalışma
göstergesi

b3 - ağırlık göstergesi

b5 - kızarma
seviyesi

b4 - program 14 için
zaman ayarlı başlangıç
ve ayar düğmeleri

TR

MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 10:01 Page114

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

Önce çevre koruma !

Ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
➲ Dönüşüm yapılabilmesı için bir toplama noktasına bırakın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanm talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prizin, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır.
  Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - Çiftliklerde,
  - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - Otel odaları türünden ortamlarda.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
  - cihazın kordonu arızalı ise,
  - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

  Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezinegönderilmelidir. Garantiye bakınız.
- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidirr.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **11 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın,
  Toplamda 1500 gr hamur miktarını aşmayınız,
  Toplamda 900 gr un ve 13 gr maya, miktarını aşmayınız.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 55 dBa'dır.

GIRIŞ

EKMEKLERİNİZİN BAŞARILI OLMASI İÇİN TAVSIYELER VE PÜF NOKTALARI

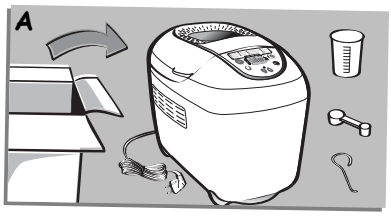
1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği taktirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeler kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.
4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği taktirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
Tuz
Şeker
Unun ilk yarısı
Süt tozu
Özel katı malzemeler
Unun ikinci yarısı
Maya

CIHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın - *A*.
- Cihazın her yerini nemli bir bez yardımıyla silin.

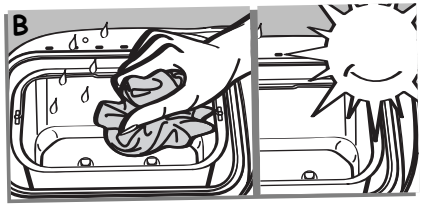


CİHAZIN KULLANIMI

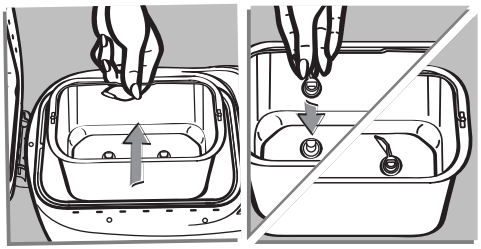
- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir kokuhissedilebilir.

TEMIZLIK VE BAKIM

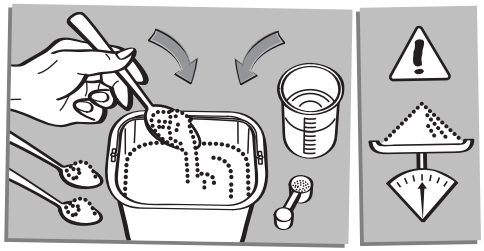
- Cihazın fişini çekiniz.
- Cihazın her yerini ve hazneyi nemli bir bez yardımı ile silin.
  Özenle kurutun - B.
- Kaseyi ve karıştırıcıyı sıcak su ile yıkayın.
  Karıştırıcı tekne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Eğer gerekliyse, sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün.
- **Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.



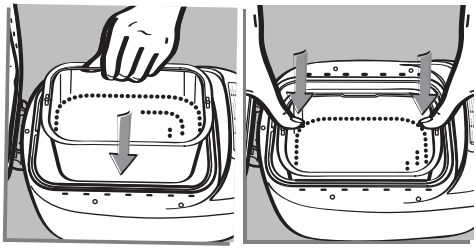
MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 10:01 Page116



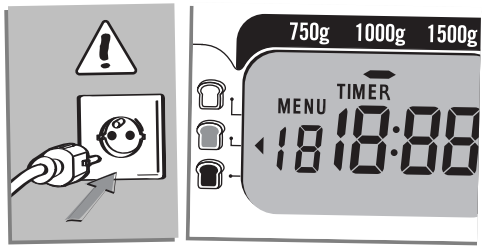
Sapı kaldırarak ve teker teker iki kenardaki kilidi açmak için önden arkaya doğru çekerek ekmek haznesini çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın.



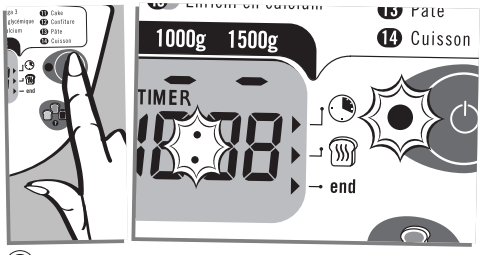
Malzemeleri önerilen sırayla tekneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun.



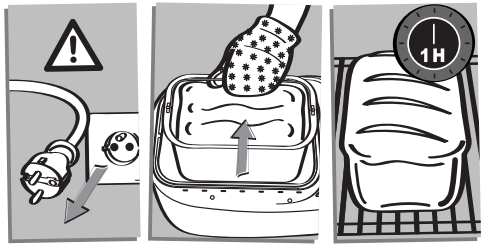
Ekmek haznesini takın. Kavrayıcı üzerinde kilitlemek için ve her 2 taraftan iyi kilitleneceği şekilde hazne üzerine bastırın.



Ekmek yapma fişini prize takın. Sesli sinyalden sonra, başka bir program seçilmediği taktirde otomatik olarak program 1 - 1000 gr orta seviye kızarma görüntülenir.



① düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Dakika saatinin 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma gösterge ışığı yanar. Çevrim başlar.

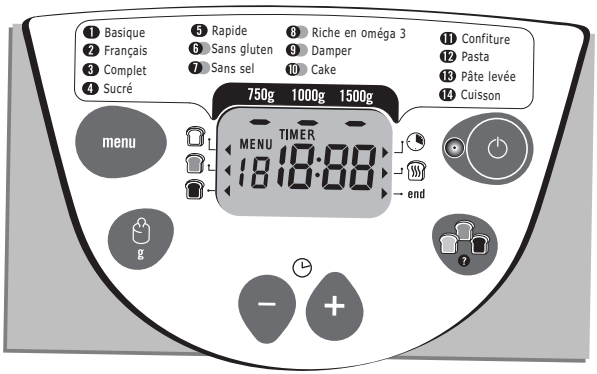


Pişirme veya ısıtma çevriminin sonunda, ekmek yapma fişini prizden çekin. Sap üzerinden çekerek ekmek haznesini çıkarın. Daima fırın eldiveni kullanın, çünkü haznesini sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve bir tabak üzerinde 1 saat soğumaya bırakın.

Ekmek yapma makinenizle tanışıp, deneyim kazanmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.

TEMEL EKMEK (program 1)	**MALZEMELER** **tk** › tatlı kaşığı - **yk** › yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	-SIVI YAĞ = 2 yk	-SÜT TOZU = 2,5 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	-SU = 325 ml	-UN = 600 g
ZAMAN = 3 : 20	-TUZ = 2 tk	-MAYA = 1,5 tk
	-ŞEKER = 2 yk	

EKMEK MAKİNENİZİN KULLANIMI



Her program için, farklı bir program seçilmediği taktirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır.
Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.

PROGRAM SEÇİMİ

Program seçimi, birbiri ardına otomatik olarak gerçekleşen bir dizi etap başlatır.

MENU **MENÜ düğmesi** belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye (MENU) her basışınızda, bu şekilde1'den 14'a kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer:

1 › temel ekmek
2 › Fransız ekmeği
3 › tam ekmek
4 › şekerli ekmek
5 › süper hızlı ekmek
6 › glütensiz ekmek
7 › tuzsuz ekmek
8 › omega 3 bakımından katkılı ekmek
9 › mayasız ekmek(taşfırın ekmeği)
10 › kek
11 › reçel ve komposto
12 › taze hamurlar
13 › kabarmış hamurlar
14 › yalnızca pişirme

1 Temel ekmek programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.

2 Fransız ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.

3 Tam ekmek programı, tam ekmek için un kullanıldığında seçilmelidir.

4 ekerli ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayın.

5 Süper hızlı ekmek programı, SÜPER HIZLI ekmek tarifine özgüdür. Bu program için, ağırlık ve renk ayarı mevcut değildir.

6 Glütensiz ekmek, yalnızca, kullanıma hazır glütensiz malzemelerden hareketle hazırlanmalıdır. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.

7 Ekmek, günlük en önemli tuz katkısını sağlayan besinlerden biridir. Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.

8 Bu ekmek, beslenme açısından dengeli ve komple bir tarif sayesinde **Omega 3** yağ asitleri açısından zengindir. **Omega 3 yağ asitleri, kalp ve damar sisteminin düzgün işleyişine katkıda bulunurlar.**

9 Mayasız ekmek, sıcak taşlar üzerinde pişirilen bir geleneksel Avustralya tarifinden esinlenmektedir. Hafifçe poğaçaması sıkıştırılmış bir ekmek ortaya çıkmaktadır.

10 Kabartma tozu ile kurabiye ve pastaların yapılmasına imkan verir.

11 Reçel ve komposto programı, şekerlemeyi otomatik olarak tekne içinde pişirir.

12 Program 12 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişteler.

13 Kabarmış hamurlar programı pişirmez.Bütün kabarmış hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

14 Pişirme programı, yalnızca 10 ila 70 dakika arası

pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde, açık, orta veya iyi kızarmış olarak ayarlanabilmektedir.
Bu program tek başına kullanılabildiği gibi;
a) kabarmış hamurlar programı ile birlikte,
b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kıtır yapmak için,
c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik.

14 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi ⏻ düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.

EKMEĞİN AĞIRLIĞININ SEÇİMİ

Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 5, 9, 11, 12, 13, 14 programlarının ağırlık ayarı yoktur. Seçili ürünü ayarlamak için 🍞 düğme üzerine basın: 750 gr, 1000 gr veya 1500 gr. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.
Dikkat: bazı tarifler 750 gr.'lık bir ekmek hazırlamaya izin vermeyecektir. Tarifler kitabına başvurun.

KIZARMA SEVİYESİ SEÇİMİ

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 5, 9, 11 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. Ilk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanıncaya kadar 🎚 düğmesine basın.

BAŞLATMA/DURDURMA

Cihazı çalıştırmak için ⏻ düğmesine basın. Geri sayım başlar.
Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için, ⏻ düğmesine 5 saniye basın.

ÇEVRİMLER

Sayfa 122-123'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

Yoğurma	›	**Dinlenme**	›	**Kabarma**	›	**Pişirme**	›	**Sıcak tutma**
Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.		Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.		Mayanın, ekmeği kabartmak ve aromasını geliştirmek için etki ettiği zaman.		Hamuru ekmeğe içine dönüştürür ve kabuğun kızararak kıtır olmasına imkan verir.		Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.

Yoğurma: hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğurma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur. Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, salamlar, vs...
Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (sayfa 122-123) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır.
Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Kabarma: hamur, 1., 2. veya 3. kabarma çevriminde bulunmaktadır.

Pişirme: ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır. Karşıda görsel bir gösterge yanar : "END" ve çevrimin sonunu belirtir.

Sıcak tutma: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir. Karşıda görsel bir gösterge yanar. Sıcakta tutma saati esnasında görüntüleyici 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Çevrim sonunda, cihaz 3 bip sesi çıkararak otomatik olarak durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programlayabilirsiniz. Zaman ayarlı program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 programları için kullanılamaz.

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinizin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine, program çevrimleri süresini otomatik olarak dahil eder.

(+) ve (−) düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (⊕ yukarı doğru ve ⊖ aşağı doğru). Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir.

Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.

Örnek: saat 20.00 ve ekmeğinizin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz. (+) ve (−) düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

(⏻) düğmesine basın. Bir sesli sinyal gelir.

İlgili gösterge ışığı yanar ve dakika ◀ görüntülenir ve dakika ◔ saatinin 2 ⁘ noktası yanıp söner. Geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar. Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde (⏻) düğmesine basın. Ilk ayarlı zaman görüntülenir. İşlemi tekrar edin. Bazı besinler bozulabilir. Taze süt, yumurta, yoğurt, peynir, taze meyve içeren tarifler için zaman ayarlı programını kullanmayın.

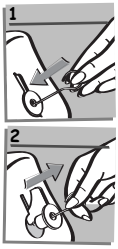
PRATİK TAVSİYELER

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

Eğer iki programı zincirleme eklerseniz, ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.

Ekmeğinizi kalıptan çıkarmak için: kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

› ekmek kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
› kancayı karıştırıcının ekseni içine yerleştirin (çizim 1),
› karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin (çizim 2),
› diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin,
› ekmeği yukarı kaldırın ve bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın.



MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağ: yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmek içinin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

Süt: taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız, başlangıçta öngörülmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanıyorsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarifte öngörülmüş miktara eşit olmalıdır. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha düzebir doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmek içi görünümü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmek içinin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanın.

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir

kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın.
Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.
Tariflerde aksi belirtilmediği taktirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.
Tariflerimiz normal bir T55 tip unun kullanımı için optimize edilmiştir. Ekmek, çörek veya sütlü ekmek için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, toplam 1000g hamuru aşmayın.
Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabaracak ve ekmek o ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeklik malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olarak yapılacaktır.
Örnek: Tam ekmek - Program 3.

 eker: beyaz veya esmer şekere ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. eker, mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuğun kızarmasını iyileştirir.

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası birçok biçim altında mevcuttur: Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, hemen etkin kuru. Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinenizin teknesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için mayayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun. Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 37°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).
Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Taze maya (gr cinsinden)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Katkı maddeleri
(zeytin, salam parçacıkları, vs.)**:**
istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:
› katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,
› en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
› çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,
› daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,
› özellikle peynir, taze meyve ve taze sebze gibi ek malzemelerden çok fazla miktarda eklemeyin, aksi taktirde hamurun iyi gelişiminin bozulması riski ortaya çıkar.

PRATİK TAVSİYELER

Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır. Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).

Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir: haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
› yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
› aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorsa biraz un eklemek gerekir.

Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.

Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabaracağını düşünmektir. Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

ARIZA KILAVUZU

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.

	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
ⓘ düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş				●		
Yeterince un yok		●				
Fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kötü kalite un			●	●		
Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Uygun olmayan program			●	●		

TEKNIK TAMIR KILAVUZU

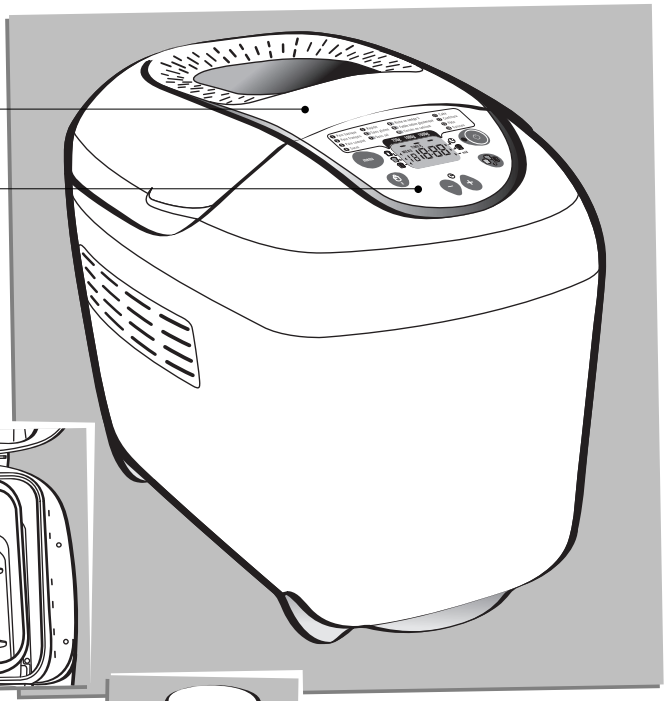
PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Karıştırıcılar kapta sıkışmış kalıyor	• Çıkarmadan önce suda bekletin.
Karıştırıcılar ekmekte sıkışmış kalıyor	• Malzemeleri kaba koymadan önce karıştırıcıları hafifçe yağlayın veya ekmeği kalıptan çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 119).
ⓘ üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor	• Makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. • Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.
ⓘ üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor	• Tekne tam olarak yerine oturmamış. • Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	• Programlama sonras ⓘ 'e basmayı unuttunuz. • Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş. • Karıştırıcı yok.
Yanık kokusu	• Malzemelerin bir kısmı teknenin kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. • Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

PROG	KIZARMA	EBAT	TOPLAM SÜRE (saat)	1˚ YOĞURMA	DİNLENME	2˚ YOĞURMA	1˚ KABARMA	3˚ YOĞURMA	2˚ KABARMA	4˚ YOĞURMA	3˚ KABARMA	PİŞİRME	EKSTRA	SICAK TUTMA (saat))
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	hayır	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG	KIZARMA	EBAT	TOPLAM SÜRE (saat)	1˚ YOĞURMA	DİNLENME	2˚ YOĞURMA	1˚ KABARMA	3˚ YOĞURMA	2˚ KABARMA	4˚ YOĞURMA	3˚ KABARMA	PİŞİRME	EKSTRA	SICAK TUTMA (saat))
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	hayır
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	hayır
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	hayır
14	1 2 3	-	0:10: 10 dakikalık dilimler halinde									0:10: 10 dakikalık dilimler halinde	-	hayır

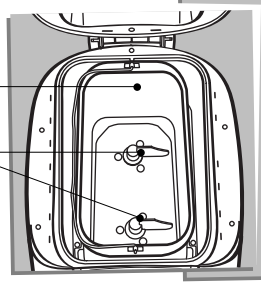
Not: toplam süreye, 1'den 10'e kadar (dahil) programlar için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

DESCRIERE



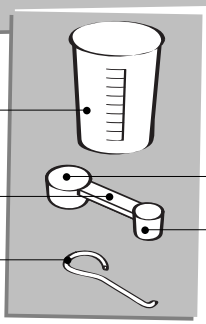
A - capac cu geam

B - panou de comandă



C - cuvă pentru pâine

D - dispozitiv amestecare



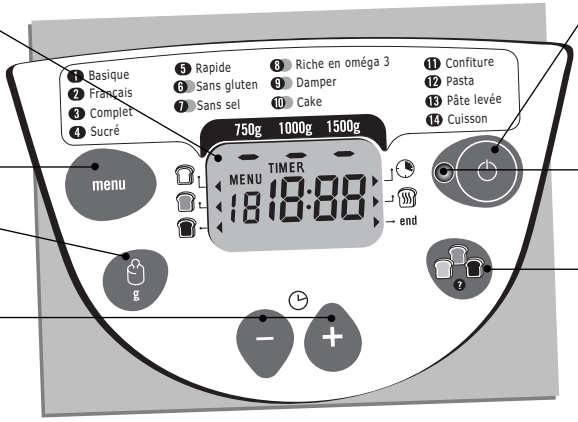
E - pahar dozare

F - măsură dublă de dozare

G - accesoriu "cârlig" pentru extragerea dispozitivelor de amestecare

f1 - lingură

f2 - linguriță



b1 - ecran de vizualizare

b2 - buton pornit/oprit

b6 - selectarea programelor

b7 - indicator luminos al funcționării

b3 - selectarea greutății

b5 - selectarea culorii cojii

b4 - butoane de reglare a pornirii decalate și de reglare a timpului pentru programul 14

SFATURI PRIVIND SECURITATEA

SĂ PARTICIPĂM LA PROTECŢIA MEDIULUI !

Ⓘ Aparatul dvs. conţine multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.

➲ Predaţi aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

- Citiţi cu atenţie instrucţiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucţiunile.
- Pentru siguranţa dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor şi reglementărilor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilităţile electromagnetice, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanţă separat.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoştinţe sau experienţă dacă nu sunt supravegheaţi sau nu li se dau instrucţiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranţa lor. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.
- Utilizaţi aparatul electrocasnic pe o suprafaţă de lucru stabilă departe de împroşcările cu apă şi în nici un caz într-o nişă construită în bucătărie.
- Asiguraţi-vă că puterea pe care o foloseşte corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanţia.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu pământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un şoc electric. Pentru siguranţa dvs., pământarea trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în ţara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizaţi afară.
  La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucţiunilor, producătorul nu acceptă nici o răspundere iar garanţia nu se va aplica.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanţie:
  - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri şi alte medii profesionale,
  - Utilizarea în cadrul fermelor,
  - Utilizarea de către clienţii hotelurilor, motelurilor şi ai altor medii cu caracter rezidenţial,
  - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Scoateţi aparatul din priză când aţi terminat cu utilizarea sa şi când doriţi să îl curăţaţi.
- Nu folosiţi aparatul dacă:
  - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
  - aparatul a căzut pe podea şi prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcţionează corect.

  În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparaţii aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeţi documentele de garanţie.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Toate intervanţiile altele decât curăţarea şi întreţinerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundaţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape de sau în contact cu părţile fierbinţi ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colţ ascuţit.
- Nu deplasaţi aparatul în timpul utilizării.
- **Nu atingeţi fereastra de vizualizare în timpul şi imediat după funcţionare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**
- Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiţi doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu pământare şi dimensionat corespunzător.
- Nu puneţi aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiţi aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizaţi aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine şi dulceaţă.
- Nu puneţi hârtie, carton sau plastic în aparat şi nu puneţi nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercaţi să o stingeţi cu apă. Scoateţi aparatul din priză. Stingeţi flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranţa dvs., folosiţi doar accesoriile şi piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- **La sfârşitul programului, folosiţi întotdeauna mănuşi de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinţi ale aparatului. Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupaţi niciodată fantele de aerisire.
- Fiţi foarte atenţi, se pot elibera aburi când deschideţi capacul la sfârşitul sau în timpul programului.
- **Când folosiţi programul Nr. 11 (gem, compoturi) atenţie la aburi şi la împroşcarea cu materia fierbinte când deschideţi capacul.**
- Nu depăşiţi cantităţile indicate în reţete.
  - nu depăşiţi cantitatea de 1500 gr de aluat,
  - nu depăşiţi totalul de 900 gr făină si 13 gr drojdie.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 55 dBA.

INTRODUCERE

INDICII ŞI SUBTILITĂŢI PENTRU A VĂ REUŞI PÂINEA

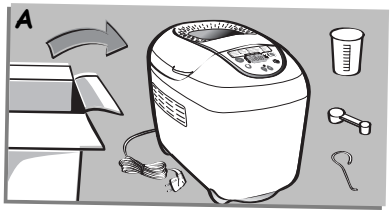
1. Citiţi cu atenţie modul de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!
2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambiantă (dacă nu se specifică altfel) şi trebuie cântărite exact. Măsuraţi lichidele cu paharul gradat furnizat. **Măsuraţi lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizaţi măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura linguriţele şi lingurile.**
   Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.
3. Utilizaţi ingrediente cu termen de valabilitate nedepăşit şi păstraţi-le în locuri răcoroase şi uscate.
4. Precizia cu care măsuraţi cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizaţi drojdie activă deshidratată, la pliculeţe. Dacă nu se specifică altfel în reţete, nu utilizaţi drojdie chimică. Un pliculeţ de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.
5. Pentru a evita perturbarea creşterii aluatului, vă sfătuim să puneţi de la început toate ingredientele în cuvă şi să evitaţi să deschideţi capacul în timpul funcţionării (dacă nu se specifică altfel). Respectaţi strict ordinea ingredientelor şi cantităţile indicate în reţete. Mai întâi lichidele şi apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele şi nici cu sarea.**

ORDINEA GENERALĂ CARE TREBUIE RESPECTATĂ:

Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
Sare
Zahăr
O jumătate din cantitatea de făină
Lapte praf
Ingrediente specifice solide
Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
Drojdie

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtaţi toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul şi exteriorul aparatului - *A*.
- Curăţaţi toate piesele şi aparatul însuşi folosind o cârpă umedă.

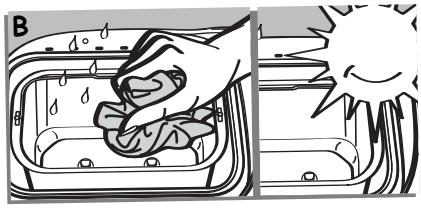


UTILIZAREA APARATULUI

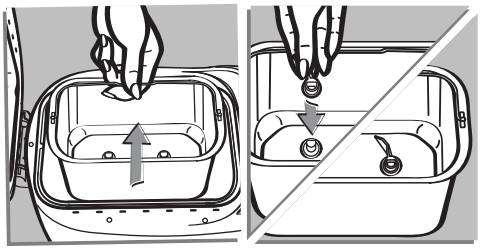
- Derulaţi complet cablul de alimentare şi utilizaţi o priză cu pământare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

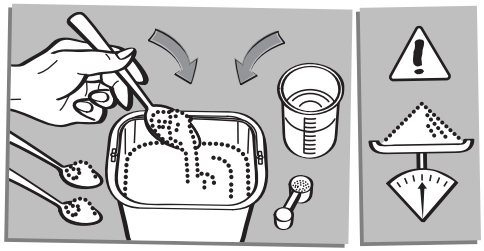
- Scoateţi aparatul din priză.
- Curăţaţi toate piesele, aparatul însuşi şi interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscaţi bine - B.
- Spălaţi vasul şi dispozitivul de amestecare cu apă caldă.
  Dacă dispozitivul de amestecare rămâne în cuvă, lăsaţi-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Dacă e necesar, scoateţi capacul pentru a-l curăţa cu apă caldă
- **Nu spălaţi nici o piesă în maşina de spălat vase.**
- Nu folosiţi produse de curăţare, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizaţi o pânză moale şi umedă.
- Nu introduceţi niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.



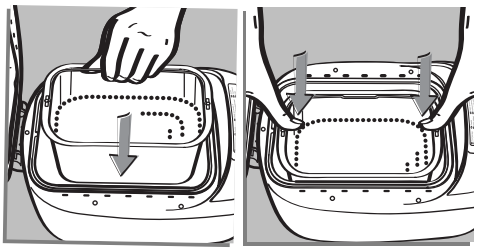
PORNIRE RAPIDĂ



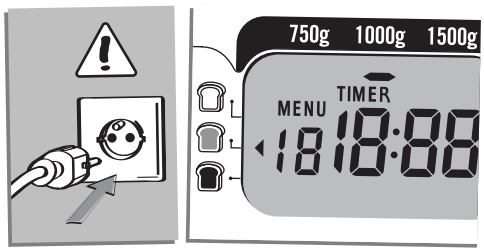
Scoateţi cuva de pâine ridicând mânerul şi trăgând din faţă în spate pentru a desface fiecare latură, una după cealaltă. Fixaţi apoi dispozitivul de amestecare.



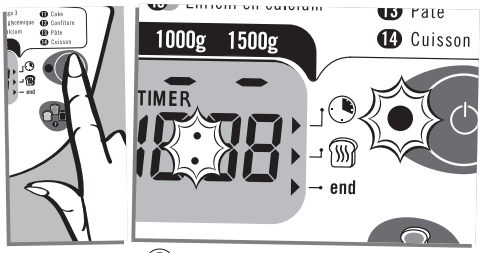
Adăugaţi ingredientele în cuvă, în ordinea preconizată. Asiguraţi-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate.



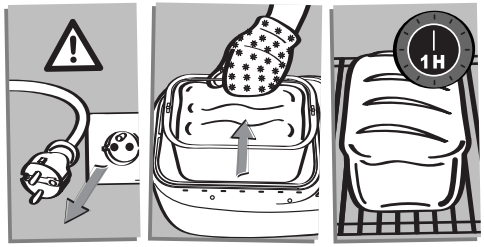
Introduceţi cuva în maşină. Apăsaţi pe o parte a cuvei, apoi pe cealaltă, pentru a o prinde pe dispozitivul de antrenare şi a o fixa bine pe ambele laturi.



Puneţi în priză maşina de pâine. După semnalul sonor, se afişează implicit programul 1, adică 1000 g coacere medie.



Apăsaţi butonul ⏻.
Se aprinde indicatorul de funcţionare.
Cele 2 puncte ale minutarului se afişează intermitent.
Începe ciclul.

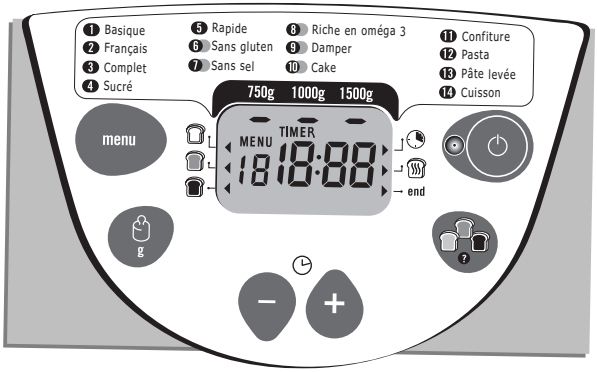


La sfârşitul ciclului de coacere, scoateţi maşina din priză. Scoateţi cuva trăgând de mâner. Utilizaţi întotdeauna mănuşi de izolare pentru că mânerul cuvei şi interiorul capacului sunt fierbinţi. Scoateţi pâinea cât e caldă şi puneţi-o pe un grilaj, timp de 1 h, pentru a se răci.

Pentru a face cunoştinţă cu maşina dvs. de pâine, vă sugerăm să încercaţi reţeta PÂINE DE BAZĂ pentru prima dvs. pâine.

PÂINE DE BAZĂ (program 1)	INGREDIENTELE **Lgţă** › linguriţă - **Lgură** › lingură
COACERE = MEDIE	- ULEI = 2 lguri - APĂ = 325 ml - SARE = 2 lgţe - ZAHĂR = 2 lguri - LAPTE PRAF = 2,5 lguri - FĂINĂ = 600 g - DROJDIE = 1,5 lgţe
GREUTATE = 1000 g	
DURATĂ = 3:20	

UTILIZAREA MAŞINII DE PÂINE



Pentru fiecare program se afişează un reglaj implicit. Ca urmare, trebuie să selectaţi manual reglajele dorite.

SELECTAREA UNUI PROGRAM

Alegerea unui program declanşează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.

MENU **Butonul MENU** (MENIU) vă permite să alegeţi un anumit număr de programe diferite. Se afişează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsaţi pe buton (MENU), numărul afişat pe ecran trece la programul următor, ş.a.m.d. de la 1 la 10:

1 › pâine de bază
2 › pâine franţuzească
3 › pâine integrală
4 › pâine dulce
5 › pâine rapidă
6 › pâine fără glute
7 › pâine fără sare
8 › pâine bogată în omega 3
9 › damper (reţetă australiană)
10 › prăjituri
11 › dulceaţă
12 › pasta
13 › aluat cu drojdie
14 › numai coacere

1. Programul Pain basique (Pâine de bază) permite efectuarea majorităţii reţetelor de pâine care utilizează făină.

2. Programul Pain français (Pâine franţuzească) corespunde unei reţete de pâine franţuzească, albă, tradiţională.

3. Programul Pain complet (Pâine integrală) trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.

4. Programul Pain sucré (Pâine dulce) este adaptat reţetelor care conţin mai multă grăsime şi zahăr. Dacă utilizaţi aluaturi semipreparate pentru brioşe sau pâine cu lapte, nu depăşiţi 1.000 g de aluat, în total.

5. Programul Pâine rapidă este specific reţetei de pâine RAPIDĂ. Pentru acest program, nu sunt disponibile reglajele greutăţii şi culorii.

6. Pâinea fără gluten se va prepara exclusiv din semipreparate fără gluten. Această pâine este bună pentru persoanele intolerante la gluten (boala celiacă) care se găseşte în cele mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, alan etc.). Consultaţi recomandările specifice de pe pachet. Cuva trebuie curăţată sistematic, pentru a nu exista riscul contaminării cu alte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asiguraţi-vă că nici drojdia utilizată nu conţine gluten. Consistenţa tipurilor de făină fără gluten nu permite o amestecare optimă. Din acest motiv, la frământare trebuie îndepărtată coca de pe margini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistenţă mai mare şi o culoare mai deschisă decât pâinea normală.

7. Pâinea este unul din alimentele cu cel mai mare aport zilnic de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.

8. Această pâine este **bogată în acidul gras Omega 3**, datorită unei reţete echilibrate şi complete din punct de vedere nutritiv. **Acizii graşi Omega 3 contribuie la buna funcţionare a sistemului cardiovascular.**

9. Damper-ul este inspirat dintr-o reţetă australiană, fiind coaptă, în mod tradiţional, pe pietre fierbinţi. Ea are ca rezultat o pâine compactă, cu o uşoară tentă de brioşă.

10. Permite confecţionarea produselor de patiserie şi prăjiturilor, cu drojdie chimică.

11. Programul Confiture prepară automat dulceaţă în cuvă.

12. Programul 12 realizează numai frământarea. Este destinat aluaturilor fără drojdie. Ex: tăiţei.

13. Programul Pâtes levées (Aluat cu drojdie) nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare şi de creştere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.

14. Programul de coacere permite numai coacerea între 10 și 70 de minute, reglabilă în tranșe de 10 min., cu rumenire redusă, medie sau puternică. Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:
a) în asociere cu programul Aluat cu drojdie;
b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite;
c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită în timpul unui ciclu de preparare a pâinii.

În timpul utilizării programului 14, mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere.

Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminare, opriți manual programul apăsând lung pe butonul ⏻.

SELECTAREA GREUTĂȚII PÂINII

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 5, 9, 11, 12, 13, 14 nu au posibilitatea reglării greutății. Apăsați ⚖ pe buton pentru a regla produsul ales, 750 g, 1.000 g sau 1.500 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.
Atenție: anumite rețete nu permit realizarea unei pâini de 750 g. Se va consulta cartea de rețete.

SELECTAREA CULORII COJII (COACERII)

Culoarea cojii este reglată implicit la MOYEN (MEDIE). Programele 5, 9, 11 nu au posibilitatea reglării culorii cojii. Sunt posibile 3 opțiuni: C L A I R / M O Y E N / F O N C É (DESCHISĂ/MEDIE/ÎNCHISĂ). Dacă doriți să modificați reglarea implicită, apăsați butonul 🎨 până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

PORNIRE/OPRIRE

Apăsați butonul ⏻ pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă.
Pentru a opri programul sau a anula programarea decalată, apăsați 5 secunde butonul ⏻.

CICLURILE

Tabelul de la paginile 132 și 133 vă prezintă descompunerea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

FRĂMÂNTARE	› REPAUS	› CREȘTERE	› COACERE	› MENȚINEREA LA CALD
Permite formarea structurii aluatului și deci a capacității sale de a crește bine.	Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământă rii.	Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.	Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.	Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâinea imediat după terminarea coacerii.

FRĂMÂNTARE : aluatul se află în primul sau al 2-lea ciclu de frământare sau în perioada de brasaj între ciclurile de creștere. Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 132-133) și coloana „suplimentar". Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar" din timpul total de coacere.
Ex: „suplimentar" = 2:51, iar „timpul total" = 3:13, ingredientele pot fi adăugat la capătul a 22 min.

CREȘTERE : aluatul se află în primul, al 2-lea sau al 3-lea ciclu de creștere.

COACERE : pâinea se află în ciclul final de coacere. Pentru a marca sfârșitul ciclului, se aprinde indicatorul vizual din dreptul cuvântului "END".

MENȚINEREA LA CALD : pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 puteți lăsa preparatul în aparat. Un indicator vizual se aprinde în dreptul . După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la cald, de o oră. Pe durata orei de menținere la cald afișajul rămâne la 0:00. Se emite un bip, la intervale regulate. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea a 3 bipuri.

PROGRAM DECALAT

Puteţi programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeţi, cu până la 15 h avans.

Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Această etapă intervine după ce aţi selectat programul, nivelul de coacere şi greutatea. Se afişează durata programului. Calculaţi diferenţa de timp dintre momentul în care porniţi programul şi ora la care doriţi ca produsul dvs. să fie gata. Maşina include automat durata ciclurilor programului. Cu ajutorul butoanelor ⊕ şi ⊖, afişaţi durata găsită (⊕ în sus şi ⊖ în jos). Apăsările scurte permit o defilare în tranşe de 10 min + bip scurt. Cu o apăsare lungă, defilarea este continuă în tranşe de 10 min.

Ex: este ora 20 şi doriţi ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineaţă.

Programaţi 11:00 cu ajutorul butoanelor ⊕ şi ⊖. Apăsaţi butonul ⏻. Se emite un semnal sonor. Se afişează indicatorul ◀ vizual în faţă ◑, şi cele 2 puncte ⁝ ale minutarului se afişează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos al funcţionării.

Dacă greşiţi sau doriţi să modificaţi reglarea orei, apăsaţi lung pe butonul ⏻ jpână când acesta emite un semnal sonor. Se afişează ora implicită. Refaceţi operaţia.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizaţi programul temporizat pentru reţete care conţin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

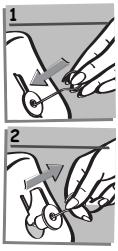
SFATURI PRACTICE

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greşită, maina dispune de o protecţie de 7 min, în timpul cărora programarea va fi salvată. Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriţi să efectuaţi două programe unul după celălalt, aşteptaţi 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca dispozitivele de amestecare să rămână blocate în pâine atunci când o scoateţi. În acest caz, utilizaţi accesoriul "cârlig" astfel:

› după ce aţi scos pâinea, aşezaţi-o pe o parte, cât este fierbinte, şi ţineţi-o cu o mână pe care aveţi o mănuşă izolatoare,
› introduceţi cârligul în axul dispozitivului de amestecare (desenul 1),
› trageţi cu delicateţe pentru a scoate dispozitivul de amestecare (desenul 2),
› repetaţi operaţia pentru celălalt dispozitiv de amestecare,
› readuceţi pâinea în poziţie normală şi lăsaţi-o să se răcească pe un grătar.



INGREDIENTELE

GRĂSIMI ŞI ULEI: grăsimile fac pâinea mai pufoasă şi mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine şi mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creşterea. Dacă folosiţi unt, tăiaţi-l în bucăţi mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiţi-l. Nu încorporaţi unt cald. Evitaţi intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

OUĂ: ouăle îmbogăţesc aluatul, îmbunătăţesc culoarea pâinii şi favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiţi ouă, reduceţi corespunzător cantitatea de lichide. Spargeţi oul şi completaţi cu lichid până când obţineţi cantitatea de lichid specificată în reţetă. Reţetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugaţi un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneţi un pic mai puţină făină.

LAPTE: puteţi folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiţi lapte praf, adăugaţi cantitatea de apă prevăzută iniţial. Dacă folosiţi lapte proaspăt, puteţi adăuga şi apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în reţetă. Laptele are şi un efect emulgator care permite obţinerea de alveole mai egale şi deci un aspect frumos al miezului.

APĂ: apa rehidratează şi activează drojdia. Aceasta hidratează şi amidonul din făină şi permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parţial sau total, cu lapte sau alte lichide. Folosiţi lichide aflate la temperatura ambiantă.

FĂINĂ: cantitatea de făină variază sensibil în funcţie de tipul utilizat. În funcţie de calitatea făinii pot varia şi rezultatele coacerii pâinii. Păstraţi făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacţiona la fluctuaţiile condiţiilor climaterice absorbind sau dim-

potrivă, pierzând umiditate. Folosiţi de preferinţă o făină aşa-zis „de forţă", „de panificaţie" sau „de brutărie" decât o făină standard. Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâţelor, germenilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obţinerea unei pâini mai grele şi mai subţiri.

Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în reţete. Reţetele noastre sunt optimizate pentru utilizarea făinei obişnuite T55. Dacă utilizaţi amestecuri de făinuri speciale pentru pâine, brioşe sau pâine cu lapte, nu depăşiţi 1.000 g de aluat, în total.

Cernerea făinii influenţează şi ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conţine o parte din învelişul bobului de grâu), cu atât aluatul va creşte mai puţin şi pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiţi în comerţ preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultaţi recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcţie de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 3.

ZAHĂR: este preferat zahărul alb, roşu sau mierea. Nu folosiţi zahăr rafinat sau cubic. Zahărul hrăneşte drojdia, dă o savoare bună pâinii şi îmbunătăţeşte coacerea cojii.

SARE: dă gust alimentului şi permite reglarea acţiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact şi nu creşte prea repede. De asemenea, ameliorează structura aluatului.

DROJDIA: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată şi activă ce trebuie rehidratată şi instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete), dar puteţi cumpăra drojdie proaspătă şi de la brutarul dvs. local. Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiţi-vă să fărâmiţaţi drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai uşor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puţină apă caldă înainte de utilizare. Alegeţi o temperatură apropiată de 37°C, la mai mică nu va mai creşte la fel de bine, la mai mare îşi va pierde puterea de creştere. Respectaţi cantităţile stabilite şi amintiţi-vă să adaptaţi cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalenţe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă şi drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Drojdie proaspătă (în g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

PRODUSE SUPLIMENTARE (MĂSLINE, SLĂNINĂ ETC.)**:** puteţi personaliza reţetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriţi, dar având grijă:

- să respectaţi semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- seminţele cele mai solide (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a uşura utilizarea mainii (de ex., pornirea decalată),
- să scurgeţi bine ingredientele foarte umede (măsline),
- să pudraţi cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
- să nu încorporaţi în cantităţi prea mari pentru a nu perturba buna dezvoltare a aluatului.

SFATURI PRACTICE

Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condiţiile de temperatură şi umiditate. În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiţi lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăşi 35°C).

De asemenea, este util uneori să verificaţi starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare: acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipeşte bine de pe pereţii cuvei.

- dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneţi apă,
- sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugaţi eventual puţină făină.

Trebuie să corectaţi foarte uşor (maxim 1 lingură o dată) şi să aşteptaţi rezultatul înainte de a interveni din nou.

O greşeală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va creşte mai mult. Dar, prea multă drojdie va duce la o structură fragilă a pâinii, care va creşte mult şi se va surpa în timpul coacerii. Vă puteţi da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l uşor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o uşoară rezistenţă şi amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

PROG.	COACERE	GREUTATE	DURATĂ (h)	PRIMA FRĂMÂNTARE	REPAUS	A 2-a FRĂMÂNTARE	PRIMA CREȘTERE	A 3-a FRĂMÂNTARE	A 2-a CREȘTERE	A 4-a FRĂMÂNTARE	A 3-a CREȘTERE	COACERE	SUPLI-MENTAR	MENȚINERE LA CALD (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nu	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG..	COACERE	GREUTATE	DURATĂ (h)	PRIMA FRĂMÂNTARE	REPAUS	A 2-a FRĂMÂNTARE	PRIMA CREȘTERE	A 3-a FRĂMÂNTARE	A 2-a CREȘTERE	A 4-a FRĂMÂNTARE	A 3-a CREȘTERE	COACERE	SUPLI-MENTAR	MENȚINERE LA CALD (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nu
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nu
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nu
14	1	-	0:10 în tranșe de 10 min.									0:10 în tranșe de 10 min.	-	nu
	2													
	3													

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald pentru programele 1 ÷ 10 inclusiv.

GHID DE DEPANARE

Nu obţineţi rezultatul aşteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiţi ce nu este în ordine.

	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Coajă nu suficient de coaptă	Laturi brune, dar pâine coaptă insuficient	Laturile şi partea de deasupra acoperite de făină
Butonul ⏻ a fost acţionat în timpul coacerii				●		
Făină insuficientă		●				
Făină prea multă			●			●
Drojdie insuficientă			●			
Drojdie prea multă		●		●		
Apă insuficientă			●			●
Apă prea multă		●			●	
Zahăr insuficient			●			
Făină de calitate necorespunzătoare			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporţiile corecte (cantităţi prea mari)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program neadecvat			●	●		

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	**SOLUŢII**
Dispozitivele de amestecare rămân blocate în cuvă	• Lăsaţi să se înmoaie înainte de a-l scoate.
Dispozitivele de amestecare rămân blocate în pâine	• Ungeţi puţin dispozitivele de amestecare înainte de a încorpora ingredientele în cuvă sau de a utiliza accesoriul pentru scoaterea pâinii (pagina 130)
După apăsarea butonului ⏻ nu se întâmplă nimic	• Maşina este prea caldă. Aşteptaţi 1 oră între 2 cicluri. • A fost programată o pornire decalată.
După apăsarea butonului ⏻ motorul se roteşte, dar frământarea nu se face	• Cuva nu este introdusă până la capăt. • Lipsa dispozitivului de amestecare sau acesta nu este bine pus.
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmplat nimic	• După programare aţi uitat să apăsaţi butonul ⏻. • Drojdia a venit în contact cu sarea şi/sau cu apa. • Lipseşte dispozitivul de amestecare.
Miros de ars	• O parte din ingrediente a căzut pe lângă cuvă: lăsaţi maşina să se răcească şi ştergeţi interiorul maşinii cu un burete umed şi fără nici un produs de curăţare. • Preparatul a dat pe dinafară: cantitate prea mare de ingrediente, mai ales lichide. Respectaţi proporţiile din reţete.

MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 10:27 Page135

MLX-OW5000-NC00017449_MLX-OW5000-NC00017449 22/06/10 10:02 Page135

FR 3 - 13

EN 14 - 24

DE 25 - 35

ES 36 - 46

IT 47 - 57

PL 58 - 68

CS 69 - 79

SK 80 - 90

HU 91 - 101

BG 102 - 112

TR 113 - 123

RO 124 - 134

Ref. NC00017449